S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1505087843

Tefal®

ACTIFRY ESSENTIAL

DE

NL

FR

EN

IT

ES

PT

EL

DA

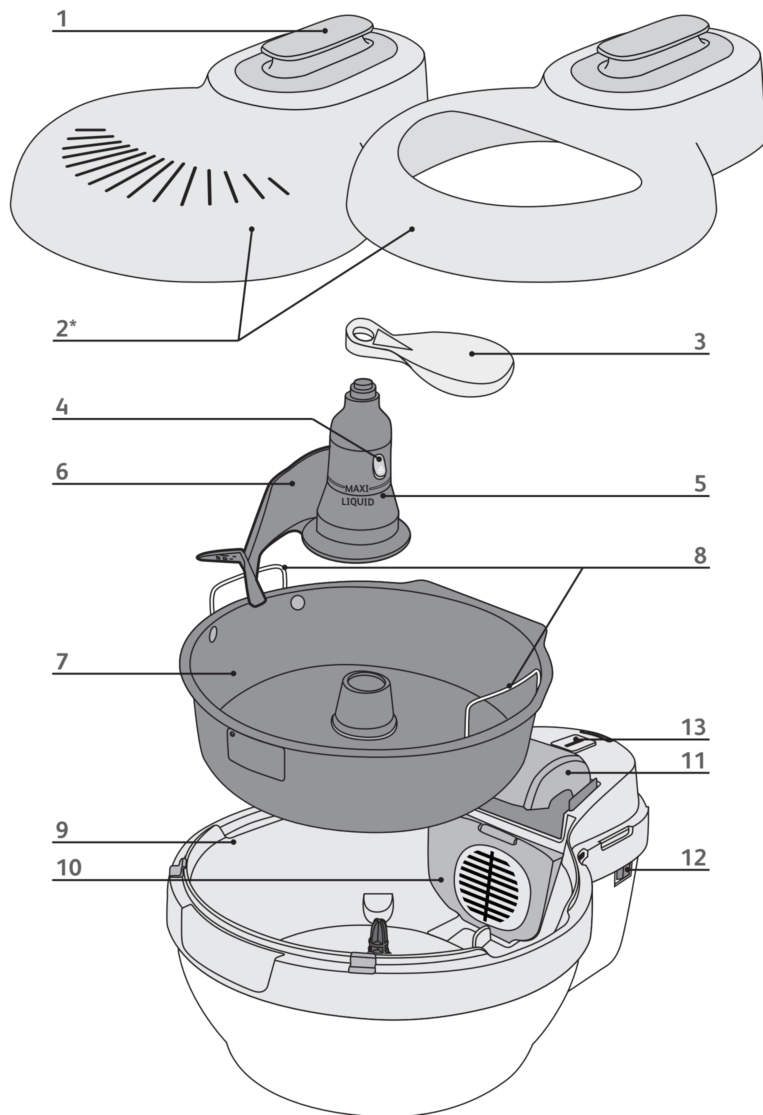
SV

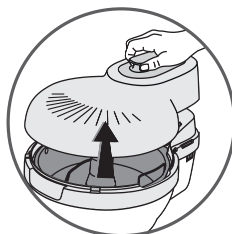
FI

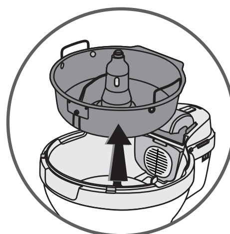
NO

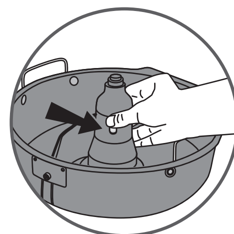


www.groupeseb.com


1
2*
3
4
6
5
MAXI
LIQUID
8
7
13
11
9
10
12


fig.1


fig.2


fig.3

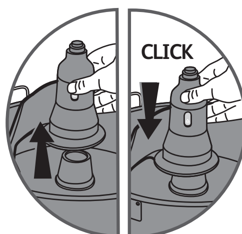
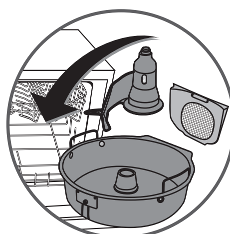
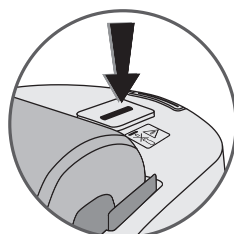


fig.4a fig.4b


fig.5


fig.6

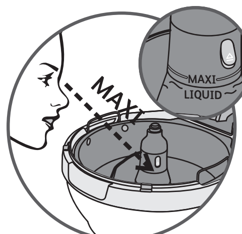
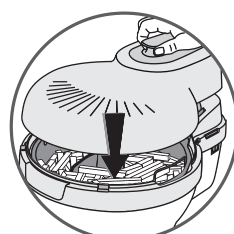


fig.7


fig.8


fig.9

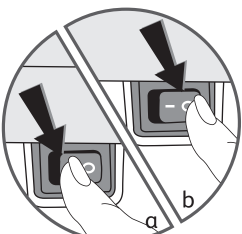


fig.10

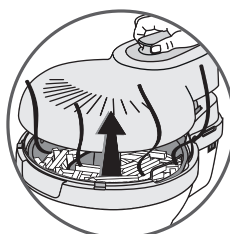

fig.11


fig.12

Tefal

Das gesunde Genießen

Tefal bietet Ihnen einzigartige Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte mit einzigartigem, ernährungsspezifischem Leistungsvermögen zu entwickeln, die durch wissenschaftliche Studien belegt werden.

ACTIFRY ESSENTIAL !

Genießen Sie leckere Pommes frites mit nur einem Löffel Öl.

Die Pommes frites sind außen knusprig und innen weich Dank patentierter Technologie: Ein rotierender Rührarm, der das Öl leicht verteilt sowie ein zirkulierender Heißluftstrom. Wählen Sie Ihre Zutaten, Ihr Öl, Ihre Gewürze, Kräuter, Aromen... ACTIFRY ESSENTIAL erledigt den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Löffel Öl genügt!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie 1 kg echte Pommes frites herstellen. Dank des skalierten Messlöffels, der mit dem Gerät geliefert wird, verwenden Sie immer die richtige Menge an Öl.

** 1 kg frische Kartoffeln, Querschnitt 10x10 mm, beim Garen bis -55% Gewichtsverlust mit 1,4 cl Öl.*

Pommes frites und Vieles mehr !

ACTIFRY ESSENTIAL steht auch für Vielseitigkeit.

- Neben Pommes frites und Kartoffeln, können Sie auch knusprig angebratenes Gemüse, dünn geschnittenes Fleisch, Garnelen und Früchte uvm. zubereiten.
- ACTIFRY ESSENTIAL eignet sich auch ideal für die Zubereitung von tiefgefrorenen Speisen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Web-Seite:
www.initiative-gesund-geniessen.de oder www.tefal.de (Tefal Vital)
und als App "Meine ActiFry" (kostenloser Download).

Wichtige Hinweise

Garen

- Schalten Sie Ihr Gerät nie ohne den Garbehälter ein.
- Überladen Sie den Garbehälter nicht und beachten Sie die empfohlenen Mengenangaben.
- Folgen Sie den Sicherheitshinweisen im beigefügten Heft.

Beschreibung

1. Griffbereich des Deckels
2. Deckel (Ausstattung je nach Modell)
3. Dosierlöffel
4. Knopf für Verriegelung/Entriegelung der Rührvorrichtung (heller Grauton)
5. Maximaler Füllstand (für Rezepte von Flüssigkeiten)
6. Abnehmbarer Rührarm
7. Herausnehmbarer Garbehälter
8. Metallgriffe des Behälters
9. Bodenschale
10. Herausnehmbarer Filter
11. Heizgebläseblock
12. Ein /Ausschalter (I = Ein, O = Aus)
13. Verschlussschlitz

DE

Schnelle Vorbereitung

Vor der ersten Benutzung

- Öffnen Sie den Deckel **- fig.1.**
- Entnehmen Sie den Styropor-Einsatz und den Dosierlöffel. Entnehmen Sie den Garbehälter vorsichtig an seinen seitlichen Griffen **- fig.2.**
- Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf und entnehmen Sie den Rührstab **- fig.3 - 4a.**
- Waschen Sie alle beweglichen Teile in der Spülmaschine **- fig.5**, oder mit einem kratzfesten Schwamm und Spülmittel.
- Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig, bevor Sie sie wieder einsetzen. Drücken Sie den Stab wieder bis Sie ein "Click" hören **- fig.4b.**
- Während der ersten Benutzung kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen, die jedoch harmlos ist. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsteile. Halten Sie das Gerät niemals unter das Wasser. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit dem Heizgebläseblock, während Sie den Garbehälter entnehmen. Fig.12. Für eine optimale Inbetriebnahme des Geräts, empfehlen wird Ihnen, einen ersten Garvorgang von mindestens 30 Minuten mit 1/2 Liter Wasser vorzunehmen. Bereits ab dem zweiten Garvorgang erhalten Sie mit ActiFry Ergebnisse zu Ihrer vollsten Zufriedenheit.

Zubereitung der Nahrungsmittel

Überschreiten Sie nie den auf dem herausnehmbaren Rührstab angegebenen, maximalen Füllstand bei Rezepten für die Zubereitung von Flüssigkeiten - fig.7. Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Garbehälter.

- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und beachten Sie die angegebenen Mengen der Garzeitentabelle S. 6 und in den Rezepten.
- Geben Sie Fett hinzu **- fig.8** (sehen Sie Garzeitentabelle S. 6)
- Schließen Sie den Deckel **- fig.9.**

Leichtes Garen

Starten der Garzeit

- Drücken Sie auf den Ein- / Aus-Schalter (I/O) und der Garvorgang beginnt mit der einsetzenden Heißluftzirkulation im Garraum **- fig.10a**.

Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät automatisch.

Entnehmen der Lebensmittel

Fassen Sie den Deckel nur am entsprechenden Griffbereich an, um jegliches Verbrennungsrisiko zu vermeiden. Benutzen Sie daher auch Schutzhandschuhe, um den Garbehälter aus dem Gerät zu nehmen. Vermeiden Sie ebenfalls jegliches Berühren des Heizgebläseblocks. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit dem Heizgebläseblock, während Sie den Garbehälter entnehmen. Fig.12.

- Nachdem der Garvorgang beendet ist, drücken Sie auf die Ein- / Aus-Taste (I/O) **- fig.10b** und öffnen den Deckel **- fig.11.** Bei einigen Zubereitungsarten kann es beim Öffnen des Deckels zum Entweichen von Dampf kommen. Nehmen Sie ihn daher mit Vorsicht ab.
- Ziehen Sie Küchenhandschuhe an, entnehmen Sie den Garbehälter an den Metallgriffen aus dem Gerät **- fig.12** und servieren Sie unverzüglich.

Garzeiten

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	Frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 45 Minuten
	Frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl	28 - 30 Minuten
	Tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertlelt)	Tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Streifen geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter aus der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 St.ücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 25 Minuten
Savoyen-Pfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 25 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

DE

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel **- fig.1**.
- Entfernen Sie den herausnehmbaren Filter und reinigen Sie ihn.
- Waschen Sie alle beweglichen Teile in der Spülmaschine **- fig.5**, oder mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel.
- Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät verfügt über einen herausnehmbaren Garbehälter: die braunen Verfärbungen und die Kratzer, die nach längerem Gebrauch auftreten können, beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit des Geräts nicht.
- Wir garantieren Ihnen, dass der Garbehälter den MATERIALBESTIMMUNGEN für Lebensmittelechtheit VOLL ENTSPRICHT.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in den Schließspalt im Deckel **- fig.6.**
- Achten Sie darauf, dass während der Reinigung keine Flüssigkeit in den Schließspalt des Deckels gelangt **- fig.6.**

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
Benutzen Sie keine aggressiven, nur nicht scheuernde Produkte für die Reinigung.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt und wieder korrekt an seinen Platz eingesetzt werden.

Um die Qualität Ihres Garbehälters möglichst lange zu gewährleisten, benutzen Sie bitte keine metallischen Gegenstände.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die An / Aus (I/O) Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die An / Aus (I/O) Taste.
	Sie haben die An / Aus (I/O) Taste gedrückt aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Um den Rührarm wieder korrekt einzusetzen, positionieren Sie ihn auf dem Zentrum des Garbehälters und drücken ihn fest.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes Frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes Frites Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Der maximale Füllstand wurde überschritten.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Flüssigkeit aus dem Gerät und beachten Sie die Maximalfüllstandsangabe auf dem Rührarm. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum gebracht werden.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.

Rezepte

DE

Pommes frites

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 15 Min. • GARZEIT 40 Min.

1 kg Kartoffeln (geschält, gewaschen)
1 Öl, Salz

1 Schneiden Sie die Kartoffeln ganz nach Ihrem Geschmack in Stäbchen (Breite 8 x 8 mm, 10 x 10 mm oder 13 x 13mm). Waschen Sie die geschnittenen Kartoffelstäbchen, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch.
2 Geben Sie die Pommes in die ActiFry®. Geben Sie das Öl gleichmäßig über die Pommes.
3 Lassen Sie sie je nach Modell und Menge 40 bis 45 Min. garen.

Putengeschnetzeltes mit Paprika

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 15 Min. • GARZEIT 25 Min.

600 g Putenbrustfilet in Streifen (1 cm x 3 cm)
3 entkernte Paprika (1 rote, 1 grüne, 1 gelbe)
1 gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
2 Olivenöl
½ Glas weißer Portwein
½ Apfelessig
100 ml Wasser
Salz, Pfeffer

1 Schneiden Sie die Paprika in 2 cm breite Rauten.Geben Sie sie zusammen mit den Zwiebeln in die ActiFry®, geben Sie das Olivenöl hinzu und lassen Sie alles 10 bis 15 Min. garen.
2 Fügen Sie den Knoblauch hinzu und garen Sie alles 5 Min. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Ihrem Geschmack.
3 Fügen Sie die Putenstreifen, den Wein, das Wasser und den Apfelessig zum Gemüse hinzu und lassen Sie alles je nach Modell und Menge 10 bis 15 Min. garen.

Würzige Riesengarnelen

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 20 Min. • GARZEIT 12 Min.

800 g Riesengarnelen
1 gehackte Zwiebel
5 gehackte Knoblauchzehen
½ Bund gehackte Petersilie
3 Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

1 Waschen Sie die Riesengarnelen mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie vorsichtig ab. Bedecken Sie die Riesengarnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie und Öl. Lassen Sie sie 15 Min. mit der Marinade ziehen.
2 Garen Sie die Riesengarnelen mit der Marinade 12 bis 15 Min. in der ActiFry®bis die Riesengarnelen eine schöne orange Farbe annehmen. Salzen und pfeffern.
3 Servieren Sie sie mit Zitronenvierteln.

Mediterrane Gemüsepfanne

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 10 Min. • GARZEIT 25 Min.

1 Zucchini (200 g)
150 g frische Champignons
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
100 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen
Petersilie (einige Zweige)
2 Olivenöl
Salz
Pfeffer

1 Schneiden Sie die Zucchini und die Auberginen in Würfel. Schneiden Sie die Champignons in Scheiben und die Paprika in feine Streifen.
2 Geben Sie die Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in die ActiFry®. Geben Sie das Öl darüber und garen Sie alles 15 Min. lang.
3 Schälen und schneiden Sie den Knoblauch klein und hacken Sie die Petersilie. Geben Sie beides mit dem Weißwein hinzu. Würzen Sie und garen Sie alles je nach Modell und Menge nochmals 10 bis 15 Min.

Teigtaschen mit Schoko-Bananenfüllung

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG 30 Min. • GARZEIT 10 Min.

4 nicht zu reife Bananen
20 g Kakaopulver
8 Brickteig oder Yufka-Teigblätter
1 Ei

Soße: 50 g Schokolade 70 % Kakaoanteil
30 ml Milch

1 Schneiden Sie die Bananen in 1 cm dicke Stücke. Vierteln Sie die Brickteigblätter.
2 Geben Sie eine Prise Kakao in die Mitte der Blätter. Legen Sie ein Bananenstück auf jedes Blatt. Schließen Sie sie, indem Sie 2 gegenüberliegende Seiten einschlagen, dann die anderen beiden Seiten mit dem verquirlten Ei bestreichen und einschlagen. Geben Sie die Teigtaschen in die ActiFry® und braten Sie sie 10 Min.
3 Erhitzen Sie während dessen die Milch. Gießen Sie sie über die Schokolade. Mixen, um die Soße glatt zu bekommen. Sie können die Bananen durch Kiwis, Birnen, Ananas, Erdbeeren,... ersetzen.

Tefal

Lekkere Voeding

Unieke oplossingen bieden

Tefal investeert om apparaten te ontwikkelen die unieke voedingskundige, door wetenschappelijk onderzoek gestaafde, prestaties leveren.

Welkom in de wereld van ACTIFRY ESSENTIAL !

Maak echte frieten op uw eigen manier

Maak echte frieten op uw eigen manier. De frieten zijn krokant en zacht dankzij de gepatenteerde technologieën : het roerblad dat de olie voorzichtig verspreidt en de warme lucht. Kies uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, uw kruiden, uw aroma's... ACTIFRY ESSENTIAL doet de rest.

Slechts 3%* vet : 1 lepel olie is voldoende !

Met één lepel olie naar keuze kunt u 1 kg echte frieten bakken. Dankzij de maatlepel die bij het apparaat wordt geleverd, gebruikt u precies de hoeveelheid die nodig is.

** 1 kg verse frieten, doorsnede 10x10 mm, 55% gewichtsverlies bij bereiding met 1,4 cl olie.*

Frieten en nog veel meer !

Met ACTIFRY ESSENTIAL kunt u verschillende recepten maken.

- U kunt niet alleen frieten en potatoes bakken maar tevens uw dagelijkse gerechten opdienen met knapperig gebakken groenten, zacht en smakelijk, gehakt vlees, krokante garnalen, fruit,...
- Met ACTIFRY ESSENTIAL kunt u ook diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Deze producten zijn praktisch en bewaren de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

U vindt nog meer recepten op onze webpagina : www.tefalgezondenlekker.nl
en op de applicatie "My ActiFry" (gratis te downloaden).

Belangrijke aanbevelingen

Bereiding

- Gebruik het apparaat nooit zonder de verwijderbare schotel.
- Overlaad de schotel nooit, respecteer altijd de aanbevolen hoeveelheden.
- Raadpleeg het boekje met de veiligheidsvoorschriften.

Beschrijving

1. Grijpvlak van het deksel
2. Deksel (afhankelijk van het model)
3. Maatlepel
4. Vergrendel- / Ontgrendelknop van het blad (lichtgrijs)
5. Maximaal vulniveau (voor de vloeibare bereidingen)
6. Afneembaar roerblad
7. Verwijderbare schotel
8. Metalen handgrepen van de schotel
9. Basis
10. Uitneembare filter
11. Verwarmingsblok
12. Aan/Uit - knop (I = aan, O = uit)
13. Sluitslot

Een snelle bereiding

Bij het eerste gebruik

- Til het deksel op **- fig.1.**
- Verwijder de bescherming van polystyreen en de maatlepel.
- Verwijder de schotel voorzichtig en gebruik de handgrepen aan de zijkanten **- fig.2.**
- Druk op de ontgrendelknop om het blad te verwijderen **- fig.3 - 4a.**
- Alle losse onderdelen zijn vaatwasbestendig **- fig.5** of mogen worden schoongemaakt met een niet-schurende spons en afwasmiddel.
- Maak de basis van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog alles zorgvuldig af voordat u alles weer monteert.
- Duw op het roerblad tot u "KLIK" hoort **- fig.4b.**
- Tijdens het eerste gebruik kan er een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en al het verpakkingsmateriaal. Houd het apparaat nooit onder de kraan.
Vermijd contact met het verwarmingsblok wanneer u de schotel verwijdert. Fig.12.
Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, raden we u aan om het apparaat gedurende minstens 30 minuten te gebruiken met 1/2 liter water. Na de eerste ingebruikname zal ActiFry naar uw volle tevredenheid werken.

NL

Het voedsel voorbereiden

Respecteer altijd de maximumaanduiding op het afneembare roerblad voor de vloeibare recepten - fig.7.
Laat de maatlepel nooit in de schotel.

- Doe de ingrediënten in de schotel en respecteer de hoeveelheden die worden aangegeven in de kooktabel p.14 en de recepten.
- Voeg de vetstof toe **- fig.8** (zie kooktabel p. 14).
- Sluit het deksel **- fig.9.**

Een lichte bereiding

De bereiding starten

- Druk op de Aan-/Uitknop (I/O), de bereiding start en de warme lucht begint te circuleren in de kookruimte **- fig.10a**.

Wanneer u het deksel opent, stopt het apparaat automatisch.

Het voedsel verwijderen

Houd het deksel altijd aan het grijpvlak vast en gebruik ovenhandschoenen om de schotel uit de basis te verwijderen. Zo vermijdt u het risico op brandwonden. Raak het verwarmingsblok nooit aan. Laat 30 minuten afkoelen.
Vermijd contact met het verwarmingsblok wanneer u de schotel verwijdert. Fig.12.

- Wanneer de bereiding is beëindigd, drukt u op de Aan-/Uitknop (I/O) **- fig.10b** en opent u het deksel **- fig.11**. Tijdens de bereiding van bepaalde gerechten kan er stoom uit het apparaat ontsnappen wanneer u het deksel optilt. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Gebruik ovenhandschoenen, neem de metalen handgrepen vast, haal de schotel uit de basis van het apparaat **- fig.12** en dien onmiddellijk op.

De kooktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren volgens de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden naargelang uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere frieten wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrieten gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Frieten gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie	28 - 30 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Ronde aardappeltjes	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min

Groenten

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier …) om uw vlees meer smaak te geven.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig schoon te maken

Eenvoudig schoon te maken

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het schoonmaken.
- Til het deksel op **- fig.1.**
- Verwijder de uitneembare filter en maak de filter schoon.
- Alle losse onderdelen zijn vaatwasbestendig **- fig.5** of mogen worden schoongemaakt met een niet-schurende spons en afwasmiddel.
- Maak het omhulsel van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog alles zorgvuldig af voordat u alles weer monteert.
- Het apparaat is voorzien van een verwijderbare schotel : de bruine kleur en de strepen die mettertijd op de schotel kunnen verschijnen hebben geen invloed op de werking van het apparaat.
- Wij garanderen u dat de schotel beantwoordt aan de regelgevingen inzake materialen die met voedingsmiddelen in contact komen.
- Steek nooit voorwerpen tussen de sluitingsspleet van het deksel **- fig.6.**
- Giet nooit vloeistof tussen de sluitingsspleet van het deksel tijdens het schoonmaken **- fig.6.**

Dompel het apparaat nooit onder in water. Gebruik nooit agressieve of schurende onderhoudsproducten.

De uitneembare filter moet regelmatig worden schoongemaakt en correct worden geplaatst.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Dit komt de levensduur van de schotel ten goede.

NL

Enkele adviezen in geval van problemen…

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop (I/O) gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop (I/O).
	U heeft op de aan/uit-knop (I/O) gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Plaats het roerblad correct in de kuip door het in het midden van de kuip te plaatsen en te drukken.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De frietjes zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frietjes in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De frietjes worden niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale frietaardappelen.	Kies speciale frietaardappelen.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frieten zijn te dik.	Snijd de frieten dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel).
	De filter zit verstopt.	Reinig de uitneembare filter.
De frieten breken tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het maximum niveau werd overschreden.	Verwijder het bakvocht en respecteer de aangeduide maximum hoeveelheid. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst.
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Recepten

Echte frietjes

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 min • KOKEN: 40 min

NL

1 kg aardappels (geschild en gewassen),
1 olijfolie, zout

1 Snij de aardappels in staafjes in de door u gewenste grootte: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm of 13 x 13 mm. Maak de gesneden frietjes goed schoon met water, giet ze af en droog ze zorgvuldig.
2 Doe de frietjes in de ActiFry®. Giet de olie gelijkmatig over de frietjes.
3 Laat het geheel 40 tot 45 minuten bakken, naargelang de dikte van de frietjes.

Kalkoenfilet met 3 paprika's

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 min • KOKEN: 25 min

600 gr kalkoenfilet in reepjes (1 cm bij 3 cm)
3 ontpitte paprika's (1 rode, 1 groene, 1 gele)
1 fijngehakt ui
2 teentjes fijngehakte knoflook
2 olijfolie
½ glas witte porto
½ ciderazijn
10 cl water
zout, peper

1 Snij de paprika's in stukken van 2 cm. Gooi ze samen met de uien in de ActiFry®, voeg olijfolie toe en laat het geheel 10 à 15 minuten koken.
2 Voeg de knoflook toe en laat het 5 min. koken. Op smaak brengen.
3 Voeg de kalkoenreepjes samen met de groenten, de witte porto, het water en de ciderazijn toe en laat het geheel 10 tot 15 min stoven.

Provençaalse gamba's

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 20 min • KOKEN: 12 min

800 gr gamba's
1 fijngehakte ui
5 teentjes fijngehakte knoflook
½ bosje fijngehakte peterselie
3 olijfolie
1 citroen
zout, peper

1 Maak de gamba's schoon met koud water. Smeer de gamba's op een bord in met knoflook, ui, peterselie en olijfolie. Laat 15 minuten marineren.
2 Doe de gamba's samen met de marinade gedurende 12 à 15 minunten in de ActiFry®. Als de gamba's een mooie oranje kleur hebben, ze op smaak brengen met zout en peper.
3 Opdienen met stukjes citroen.

Mediterraans gebraden vlees met groenten

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 10 min • KOKEN: 25 min

1 courgette (200 gr)
150 gr verse champignons
1 aubergine
1 rode paprika
1 groene paprika
10 cl witte wijn
2 teentjes knoflook
Peterselie (enkele takjes)
2 olijfolie
zout, peper

1 Snij de courgettes en aubergines in blokjes. Snij de champignons in dunne plakjes. Snij de paprika's in dunne reepjes.
2 Doe de aubergines, courgettes, paprika's en champignons in de ActiFry®. Giet de olie eroverheen en laat gedurende 15 min. koken.
3 Vermaal de knoflook en de peterselie. Voeg ze samen met de witte wijn toe. Breng het geheel op smaak en verleng het kookproces met 10 à 15 min.

Mini bananenpannenkoekjes

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING: 30 min • KOKEN: 10 min

4 niet te rijpe bananen
20 gr chocoladeschilfers
8 plakjes brick-bladerdeeg
1 ei

saus:
50 gr chocola 70%
3 cl melk

1 Snij de bananen in stukjes van 1 cm dikte. Snij de plakjes brick-bladerdeeg in vieren.
2 Plaats een mespuntje chocoladeschilfers in het midden van het bladerdeeg. Leg er een stukje banaan op. Vouw het dicht door 2 tegenovergestelde kanten samen te drukken en vervolgens de andere 2 kanten. Bestrijk het met het losgeklopte ei. Plaats de pannenkoekjes in de ActiFry® en bak het geheel gedurende 10 minuten.
3 Verwarm in de tussentijd de melk, giet het over de chocola en meng het geheel totdat het een gelijkmatige saus is. U kunt de banaan vervangen door kiwi, peer, ananas, aardbeien…

NL

Tefal

la Nutrition Gourmande

Vous apporter des solutions uniques

Tefal investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Bienvenue dans l'univers ACTIFRY ESSENTIAL !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ACTIFRY ESSENTIAL s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

** 1 kg de frites fraîches, section 10x10 mm, cuisson à -55% de perte en poids avec 1,4 cl d'huile.*

Des frites et bien plus encore !

ACTIFRY ESSENTIAL vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...
- ACTIFRY ESSENTIAL cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

Encore plus de recettes sur notre site web : www.nutrition-gourmande.fr
Et sur l'application mobile "Mon ActiFry" (téléchargement gratuit).

Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le plat amovible.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle (selon modèle)
3. Cuillère doseuse
4. Bouton de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
5. Niveau maxi de remplissage (pour les recettes liquides)
6. Pale de brassage amovible
7. Plat amovible
8. Poignées métalliques du plat
9. Base
10. Filtre amovible
11. Bloc de chauffe
12. Bouton Marche / Arrêt (I = marche, O = Arrêt)
13. Fente de fermeture

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Soulevez le couvercle **- fig.1**.
- Enlevez la cale polystyrène et la cuillère doseuse.
- Sortez le plat avec précaution en utilisant les poignées situées de chaque côté **- fig.2**.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage **- fig.3 - 4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.
Lors du retrait du plat évitez tout contact avec le bloc de chauffe. Fig.12.
Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes avec 1/2 litre d'eau.. Dès la seconde cuisson, ActiFry vous donnera entière satisfaction.

FR

Préparez les aliments

Pour les recettes liquides, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.7.
Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez les quantités indiquées dans le tableau des temps de cuisson p.22 et recettes.
- Ajoutez la matière grasse **- fig.8** (voir tableau de cuisson p. 22).
- Fermez le couvercle **- fig.9**.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (I/O), la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson **- fig.10a**.

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête automatiquement.

Retirez les aliments

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet et utilisez des gants de protection pour retirer le plat de la base.
Ne touchez pas non plus le bloc de chauffe. Laissez refroidir 30 minutes.
Lors du retrait du plat évitez tout contact avec le bloc de chauffe. Fig.12

- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Marche / Arrêt (I/O) **- fig.10b** et ouvrez le couvercle **- fig.11**. Lors de certains types de cuissons il peut y avoir un dégagement de vapeur en soulevant le couvercle. Retirer celui-ci avec précaution.
- Prenez des gants de cuisine et sortez le plat de la base de l'appareil à l'aide des poignées métalliques **- fig.12** et servez sans attendre.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Potatoes	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ….)

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l’appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Soulevez le couvercle **- fig.1**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l’appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L’appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d’une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Veillez à ne jamais introduire d'ustensiles dans la fente de fermeture du couvercle **- fig.6.**
- Lors du nettoyage, veillez à ne pas introduire de liquide dans la fente de fermeture du couvercle **- fig.6.**

N’immergez jamais l’appareil.
N’utilisez pas de produits d’entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement et bien remis en place.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n’utilisez aucun ustensile métallique.

FR

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt (I/O).	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (I/O).
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt (I/O) mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle et vérifiez que le couvercle est bien positionné.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, repositionnez la pale au centre du plat puis poussez-la.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	Le niveau maximum a été dépassé.	Enlevez le liquide de l'appareil et veillez à bien respecter le niveau maxi sur la pale. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Recettes

Les vraies frites

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 40 min

1 kg de pommes de terre (épluchées, lavées)
1 [cuillère] d'huile, sel

FR

1 Coupez les pommes de terre en bâtonnets selon votre goût : coupe 8 × 8 mm, 10 × 10 mm ou 13 x 13 mm. Rincez abondamment les frites coupées, égouttez-les et séchez-les soigneusement.
2 Placez les frites dans ActiFry®. Versez l'huile uniformément sur les frites.
3 Laissez cuire 40 à 45 min. selon l'épaisseur des frites.

Filet de dinde aux 3 poivrons

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 25 min

600 g de blancs de dinde en lanières (1 cm par 3 cm)
3 poivrons épépinés (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)
1 oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
2 [cuillère] d'huile d'olive
½ verre de porto blanc
½ [cuillère] de vinaigre de cidre
10 cl d'eau
sel, poivre

1 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans l'ActiFry® avec les oignons, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 min.
2 Rajoutez l'ail et faites cuire 5 min. Assaisonnez.
3 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, l'eau, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 à 15 min.

Gambas provençales

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 min • CUISSON 12 min

800 g de gambas
1 oignon émincé
5 gousses d'ail hachées
½ bouquet de persil haché
3 [cuillère] d'huile d'olive
1 citron
sel, poivre

1 Passez les gambas à l'eau froide et essuyez-les. Dans un plat, recouvrez les gambas d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 min.
2 Mettez les gambas à cuire avec la marinade pendant 12 à 15 min.Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivrez.
3 Servez avec des quartiers de citrons.

Sauté méditerranéen de légumes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 min • CUISSON 25 min

1 courgette (200 g)
150 g de champignons frais
1 aubergine
1 poivron rouge
1 poivron vert
10 cl de vin blanc
2 de gousses d'ail
Persil (quelques brins)
2 d'huile d'olive
sel, poivre

1 Coupez les courgettes et les aubergines en cubes. Emincez les champignons de Paris. Coupez les poivrons en fines lanières.
2 Mettez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les champignons dans ActiFry®. Versez l'huile et faites cuire pendant 15 min.
3 Pilez l'ail et le persil. Rajoutez-les avec le vin blanc. Assaisonnez et prolongez la cuisson de 10 à 15 min.

Minis pannequets de bananes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 min • CUISSON 10 min

4 bananes pas trop mûres
20 g de grué de cacao
8 feuilles de brick
1 œuf

Sauce :
50 g chocolat 70 %
3 cl de lait

1 Taillez les bananes en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Coupez les feuilles de brick en 4.
2 Placez une pincée de grué sur le centre de la feuille. Déposez un tronçon de banane. Refermez en rabattant 2 côtés opposés puis les deux autres côtés et dorez avec l'œuf battu. Placez les pannequets dans l'ActiFry® et cuire 10 min.
3 Pendant ce temps, chauffez le lait. Versez-le sur le chocolat et mixez pour homogénéiser la sauce. Vous pouvez remplacer les bananes par des kiwis, poires, ananas, fraises…

Tefal

Gourmet Nutrition

Providing you with unique solutions

Tefal invests in research to create appliance with unique nutritional performances, which are endorsed by scientific studies.

Welcome to the world of ACTIFRY ESSENTIAL !

Make real gourmet chips just how you like them

Your chips are crisp yet soft thanks to the patented technologies: the stirring paddle that gently distributes the oil and the pulsed hot air. Select your ingredients, oil, spices, herbs and flavourings... ACTIFRY ESSENTIAL will take care of the rest.

Only 3%* fat: 1 spoonful of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make 1 kg of authentic chips. The graduated spoon that comes with the appliance allows you to use just the amount you need.

" 1kg of chips. prepared and cut from fresh potatoes, to a thickness 10 x 10 mm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil.

Choose a different type of oil every time you cook! With Actifry Essential you can use a wide variety of oils - standard oils (sunflower oil, blended vegetable oil, olive oil, corn oil, groundnut oil, soya oil*...); flavoured oils (oils infused with garlic, chilli ...) and speciality oils (sesame*, hazelnut*...).

(* cook according to the manufacturers instructions)

Chips and so much more!

ACTIFRY ESSENTIAL allows you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your daily menu with crispy stir-fried vegetables, tender, tasty thinly sliced meat, succulent prawns, fruit, etc.
- ACTIFRY ESSENTIAL also cooks frozen food very easily as a good alternative to fresh produce. They are practical, retaining the nutritional qualities and the taste of the chips and potatoes.

Even more recipes are available on our website: www.tefal.com and on the "My ActiFry" mobile App (free download).

Important recommendations

Safety instructions

- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children should not be allowed to play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee.
  - In kitchens reserved for staff use in shops, offices and other professional environments;
  - On farms;

- By hotel or motel clients, or in other residential premises;
- In bed and breakfast accommodation and other similar environments.

- To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer or its approved service centre to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- For models with detachable power cords, only use original parts supplied by the manufacturer.
- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- ⚠ Certain parts of the appliance can become hot when it is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc.).
- Please refer to the instructions booklet before cleaning or servicing your appliance.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).

- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Unwind the power cord fully before use.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the

power supply when not in use, when moving or cleaning it.

- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Never operate the appliance when empty.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).
- The Approved Service Centres will take back any old appliances you may have so that they can be disposed of in accordance with environmental regulations.



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

EN

Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements (IEC 60335-1:2010, modified)

"7.12.Z1 The specific instructions related to the safe operation of this appliance (as given in 7.12 of this standard) shall be collated together in the front section of the user instructions. The height of the characters, measured on the capital letters, shall be at least 3 mm. These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website.

Important recommendations

Cooking

- Never operate the appliance without the removable cooking pan.
- Do not overload the pan, keep to the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.

Description

1. Handle for removing lid
2. Lid (depending on model)*
3. Measuring spoon
4. Paddle lock/unlock button (light grey)
5. Maximum filling level (for liquid recipes)
6. Removable mixing paddle
7. Removable cooking pan
8. Cooking pan handles (metal)
9. Base
10. Removable filter
11. Heating unit
12. On/Off button (I = On, O = Off)
13. Closing slot

* with viewing window depending on model

Quick start guide

Before using for the first time

- Remove the lid - **fig.1.**
- Remove the polystyrene block and the measuring spoon.
- Take the cooking pan out carefully using the handles located on each side - **fig.2.**
- Remove the paddle by pushing the unlock button - **fig.3 - 4a.**
- All removable parts are dishwasher safe - **fig.5** or can be cleaned with a non-abrasive sponge and washing-up liquid.
- Wipe the base of the appliance with a damp non-abrasive sponge and a few drops washing-up liquid.
- Dry the parts carefully before putting everything back in its place.
- Reposition the paddle until you hear a "CLICK" - **fig.4b.**
- The first time the appliance is used there may be some fumes and smell but this is not harmful. This will not affect your use of the appliance and will disappear quickly.

Remove all stickers and packaging. Never hold the appliance under a running tap.

When removing the cooking pan avoid all contact with the heating unit - fig.12.

To obtain the best performance with your Actifry Essential, for the first use we recommend using your appliance for at least 30 minutes with 500 ml of cold water added to the pan.

Prepare the food

For the liquid recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.7.

Never leave the measuring spoon in the cooking pan.

- Put the food in the pan and keep to the quantities stated in the cooking guide table on page p. 35 and the recipes.
- Add oil to the pan measured with Actifry spoon - **fig.8** (see cooking table page 35 for quantity of oil) (1 spoonful of oil = 14 ml of oil).
- Close the lid - **fig.9.**

Cooking

Start cooking

- Press the On/Off (I/O) button, cooking starts thanks to the circulation of hot air in the cooking chamber - **fig.10a.**
- Follow the cooking times recommended in the cooking table on page 35.

When you remove the lid, the appliance stops automatically.

Remove the food

To avoid any risk of burns, do not touch the lid outside the area of the handle provided for this purpose and use oven gloves to remove the pan from the base. Do not touch the heating unit either. Leave to cool for 30 minutes.

When removing the cooking pan avoid all contact with the heating unit - fig.12.

- When cooking has ended, press the On/Off (I/O) button - **fig.10b** and open the lid - **fig.11.** During certain types of cooking, some steam may be released which lifts the lid. Remove the lid with caution.
- Remove the pan from the base of the appliance using oven gloves holding it by the metal handles - **fig.12** and serve the food at once.

Cooking times

The cooking times given are a guide only, they may vary depending on whether the food items are in season, their size, how well done you like your food and the electrical voltage used. The quantity of oil indicated may be increased in accordance with your tastes and needs. If you like your chips even more crispy, try cooking for a few extra minutes.

Potatoes

For UK only: The cooking times for chips are only a guide and may vary according to the variety, season and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 10 mm x 10 mm length up to 9 cm	Fresh	1000 g **	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	500 g **	½ spoonful oil	28 - 30 min
	Frozen*	750 g **	without oil	30 - 32 min
Potato wedges	Frozen	750 g	without oil	14 - 16 min***

* For the UK only: For thicker cut frozen chips (13 mm x 13 mm) increase the cooking time slightly. For American Style Thin Cut frozen chips (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen chips.

** Weight of unpeeled potatoes

*** For the UK only: For 2 cm thick frozen potato wedges cook 18-20 minutes. For 3 cm thick frozen potato wedges cook for 20-22 minutes.

EN

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min

Meats - Poultry

To give extra taste to your meat, feel free to mix the spices in the oil (paprika, curry, basil, thyme, oregano, cumin…).

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	750 g	without oil	18 - 20 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	without oil	30 - 32 min
Chicken breast (boneless)	Fresh	6 chicken breasts (about 750 g)	without oil	10 - 15 min
Pork chops (2.5 cm thick)	Fresh	2 to 4	1 spoonful oil	15 - 18 min*
Sausages	Fresh	4 - 8	without oil	10 - 12 min

* Turn halfway through cooking

Fish – Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Battered calamari	Frozen	300 g	without oil	12 - 14 min
Prawns	Cooked	400 g	without oil	10 - 12 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	In slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonfuls sugar	10 - 12 min

Frozen preparations

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Ratatouille*	Frozen	750 g	without oil	20 - 25 min
Mountain pan-fry*	Frozen	750 g	without oil	20 - 25 min
Chilli con Carne (free flow type meat only)*	Frozen	750 g	without oil	12 - 15 min

* Frozen preparations not available in all countries

Easy to cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Lift the lid **- fig.1** and take out the cooking pan.
- Take out the removable filter and clean it.
- All removable parts are dishwasher safe **- fig.5** or can be cleaned with a non-abrasive sponge, warm water and washing-up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a few drops of washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in its place.
- The appliance is fitted with a removable cooking pan: any browning and scratches that may appear after long use do not present any problem.
- We guarantee that the cooking pan COMPLIES WITH THE REGULATIONS concerning materials in contact with foodstuffs.
- Make sure that you never insert any cooking utensils in the closing slot of the lid **- fig.6**.
- During cleaning, make sure not to introduce any liquid in the closing slot of the lid **- fig.6**.

Never immerse the base of the appliance in water. Do not use harsh or abrasive cleaning products.

The removable filter should be cleaned regularly and replaced correctly.

To retain the cooking pan in good condition for as long as possible, do not use metal utensils when serving or stirring food.

A few tips in case of problems…

Problems	Causes	Solutions
The appliance won't work.	The appliance isn't correctly plugged in.	Check that the appliance is correctly plugged in.
	You haven't yet pressed the ON / OFF button (I/O).	Press the ON / OFF button (I/O).
	You've pressed the ON / OFF button (I/O) but the appliance won't work.	Close the lid.
	The appliance won't heat up.	Bring your appliance to an Approved Service Centre.
	The paddle is not turning correctly.	Check that it is correctly in place otherwise take your appliance to an Approved Service Centre.
The paddle won't turn.	The paddle isn't locked.	To clip the paddle correctly back in place, reposition the paddle in the centre of the cooking pan and then push it.
The food is not cooked evenly.	You haven't used the paddle.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in the same size and thickness pieces.	Cut the food to the same size and thickness.
	The chips have not been cut in pieces the same size and thickness.	Cut the chips to the same size and thickness.
	The paddle is in the right position but it won't turn.	Check that it has been pushed down and is fitted correctly. Bring the appliance to an Approved Service Centre.
The chips are not crispy enough.	You are using the wrong variety of potatoes. Only use potatoes recommended for making chips.	Choose a variety recommended for chips. For the UK: We recommend using Maris Piper or King Edward Varieties.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash the potatoes for a long time under cold, running water to remove excess starch. Then drain and dry them in a clean absorbent tea towel before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum thickness chip dimensions are 13 mm x 13 mm.
	There's not enough oil for the quantity of chips.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter is blocked.	Clean the filter.
The chips break up whilst they are being cooked.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes and adjust the cooking time.
The food remains on the edge of the dish.	Maximum level exceeded.	Reduce the quantities.
Liquids from the cooking have seeped into the body of the appliance.	The maximum liquid level has been exceeded.	Make sure the paddle is correctly positioned. Don't exceed the maximum level mark. Do not use your Actifry for making recipes with a high liquid e.g soups. If the leaking problem continues take the appliance to an Approved Service Centre.
The appliance is making an abnormal amount of noise.	You suspect that the appliance's motors are not working properly.	Take the appliance to an Approved Service Centre.

EN

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*
1 [spoon] oil, salt

1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

* For UK only: Use Maris Piper or King Edward variety potatoes.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g turkey breast (1 cm x 3 cm)
3 peppers (1 red, 1 green, 1 yellow) deseeded and cut into strips or diced
1 onion sliced
2 garlic cloves chopped
2 [spoon] olive oil
100 ml white port
½ [spoon] cider vinegar
100 ml water
salt, pepper

1 Slice the peppers into 2 cm strips. Put them in the Actify® with the onion, add the olive oil and cook for 10 mins.
2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
3 Add the turkey strips, port, water, cider vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled
1 onion diced
5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)
½ bunch of parsley chopped
3 [spoon] olive oil
1 lemon
salt, pepper

1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
3 Serve with lemon wedges.

Mediterranean Vegetables

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
150 g fresh mushrooms
1 aubergine
1 red pepper
1 green pepper
100 ml white wine
2 [spoon] garlic cloves
parsley
2 [spoon] olive oil
salt, pepper

EN

1 Cut the courgette and aubergine into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
3 Chop the garlic and the parsley and add them to the ActiFry® with the white wine. Season and cook for a further 10 to 15 mins or until tender but still crisp.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

4 bananas (not too ripe)
20 g milk chocolate chips
8 sheets brick pastry (also called “feuilles de brick”)*
1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:
50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
30 ml skimmed milk

1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular brick pastry sheets in four.
2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

* For UK only: Filo pastry can be substituted for brick pastry, if desired. Cut each sheet into 24 squares 11 cm x 11 cm. There is no need to seal with beaten egg.

Tefal

Nutrirsi con gusto

Soluzioni intelligenti per cucinare

Tefal investe nella ricerca per progettare apparecchi unici, dalle prestazioni nutrizionali validate da studi scientifici.

Benvenuti nell'universo ACTIFRY ESSENTIAL !

Preparare delle squisite patatine fritte personalizzate

Le patatine fritte sono morbide e croccanti grazie alla nostra tecnologia brevettata: la pala miscelatrice che ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda pulsata. E' sufficiente selezionare gli ingredienti, l'olio, le spezie, le erbe aromatiche, gli aromi preferiti... ACTIFRY ESSENTIAL si occuperà del resto.

Solamente il 3%* di grassi: 1 cucchiaio d'olio è sufficiente!

Un cucchiaio dell'olio desiderato permette di preparare 1 kg di patatine fritte. Grazie al cucchiaio dosatore incluso, l'apparecchio utilizza esclusivamente la quantità d'olio necessaria.

** 1 kg di patate fresche a sezione 10x10 mm, cottura a -55% di perdita di peso con 1,4 cl d'olio.*

Patatine fritte e molto altro ancora!

ACTIFRY ESSENTIAL permette di cucinare una grande varietà di ricette.

- Oltre a patatine fritte e patate, è possibile variare la dieta quotidiana con contorni di verdura fragrante, fettine di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...
- ACTIFRY ESSENTIAL cucina è in grado di cucinare anche i surgelati, che offrono spesso una buona alternativa ai prodotti freschi. Sono pratici, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti.

Tante altre ricette sul nostro sito web www.tefal.it
E sull'applicazione mobile "Mon ActiFry" (scaricabile gratuitamente).

Raccomandazioni importanti

Cottura

- Non mettere in funzione l'apparecchio senza il recipiente estraibile.
- Non caricare eccessivamente il recipiente, rispettare le quantità raccomandate.
- Rispettare le norme di sicurezza.

Descrizione

1. Impugnatura del coperchio
2. Coperchio (a seconda del modello)
3. Cucchiaio dosatore
4. Pulsante di blocco/sblocco della pala (di colore grigio chiaro)
5. Livello massimo di riempimento (per le ricette liquide)
6. Pala miscelatrice removibile
7. Recipiente estraibile
8. Manici metallici del recipiente
9. Base
10. Filtro removibile
11. Blocco riscaldante
12. Pulsante Acceso/Spento (I = acceso, O = spento)
13. Fessura di chiusura

Una preparazione veloce

Prima del primo utilizzo

- Sollevare il coperchio **- fig.1.**
- Rimuovere il polistirolo e il cucchiaio dosatore.
- Estrarre il recipiente con cautela utilizzando le maniglie situate ai lati **- fig.2.**
- Sollevare la pala premendo il pulsante di sbloccaggio **- fig.3 - 4a.**
- Pulire tutte le parti removibili in lavastoviglie **- fig.5** o a mano con una spugna non abrasiva e detersivo per piatti.
- Pulire la base dell'apparecchio con una spugna umida e detersivo per piatti.
- Asciugare con cura prima di riassemblare l'apparecchio.
- Riposizionare la pala fino a udire un "CLIC" **- fig.4b.**
- Durante il primo utilizzo l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore. Questo fenomeno, innocuo e senza conseguenze sull'utilizzo dell'apparecchio, scomparirà rapidamente.

Rimuovere tutti gli adesivi e gli elementi di imballaggio. Non passare mai l'apparecchio sotto l'acqua.
Durante l'estrazione del recipiente evitare qualsiasi contatto con il blocco riscaldante. Fig.12.
Per un buon avviamento dell'apparecchio, si consiglia di eseguire la prima cottura con 1/2 litro d'acqua, per almeno 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, ActiFry preparerà le pietanze nel migliore dei modi.

IT

Preparare gli alimenti

Per le ricette liquide, non oltrepassare il livello massimo indicato sulla pala removibile - fig.7.
Non lasciare il cucchiaio dosatore nel recipiente.

- Versare gli alimenti nel recipiente e rispettare le quantità indicate nella tabella dei tempi di cottura p. 42 e nelle ricette.
- Aggiungere la materia grassa **- fig.8** (controlla la tabella di cottura p. 42).
- Chiudere il coperchio **- fig.9.**

Una cottura leggera

Avviare la cottura

- Premere il pulsante Acceso/Spento (I/0) : la cottura inizia grazie alla circolazione di aria calda nella camera di cottura **- fig.10a**.

Quando si apre il coperchio l'apparecchio si arresta automaticamente.

Estrarre gli alimenti

Per evitare il rischio di ustioni, non toccare il coperchio ma l'impugnatura su di esso e utilizzare guanti di protezione per estrarre il recipiente dalla base. Non toccare il blocco riscaldante. Lasciare raffreddare per 30 minuti.
Durante l'estrazione del recipiente evitare qualsiasi contatto con il blocco riscaldante. Fig.12

- Quando la cottura è terminata, premere il pulsante Acceso/Spento (I/0) **- fig.10b** e aprire il coperchio **- fig.11**. In alcuni tipi di cottura potrebbe prodursi una fuoriuscita di vapore aprendo il coperchio. Sollevarlo con cautela.
- Indossando dei guanti da forno, estrarre il recipiente dalla base dell'apparecchio utilizzando le maniglie metalliche **- fig.12** e servire immediatamente.

I tempi di cottura

I tempi di cottura indicati hanno valore indicativo e possono variare in base alle caratteristiche stagionali del cibo, alle dimensioni dei pezzi, alla quantità, al gusto che gli si desidera conferire e alla tensione della rete elettrica. La quantità d'olio indicata può essere aumentata in base al gusto personale e alle proprie esigenze. Se si desiderano patatine ancor più croccanti, è possibile prolungare la cottura di alcuni minuti.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Patatine di dimensioni standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 45 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio	28 - 30 min
	Surgelate	750 g	nessuna	30 - 32 min
Patate	Surgelate	750 g	nessuna	14 - 16 min

Altre verdure

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Zucchine	Fresche a fettine	750 g	1 cucchiaio di olio + 150 ml acqua fredda	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a fettine	650 g	1 cucchiaio di olio + 150 ml acqua fredda	20 - 25 min

Carne, pollame

Per dar gusto alla carne è possibile mescolare l'olio con delle spezie (paprika, curry, erbe di Provenza, timo, alloro, ecc.).

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Pepite di pollo	Fresche	750 g	nessuna	18 - 20 min
Coscette di pollo	Fresche	4 - 6	nessuna	30 - 32 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	nessuna	10 - 15 min
Braciole di maiale	Fresche	2 - 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Salsicce	Fresche	4 - 8 (lardellate)	nessuna	10 - 12 min

Pesce – Molluschi

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Anelli di calamari	Surgelato	300 g	nessuna	12 - 14 min
Gamberetti	Cotti	400 g	nessuna	10 - 12 min

Desserts

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Banane	a fettine rotonde	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min

Preparazioni surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempo di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	nessuna	20 - 25 min
Padellata savoiarda	Surgelata	750 g	nessuna	20 - 25 min
Chili con Carne	Surgelato	750 g	nessuna	12 - 15 min

Una pulizia facile

Pulire l'apparecchio

- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Sollevare il coperchio **- fig.1.**
- Estrarre il filtro removibile e pulirlo.
- Tutte le parti removibili possono essere lavate in lavastoviglie **- fig.5** o a mano con una spugna non abrasiva e detersivo per piatti.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e detersivo per piatti.
- Asciugare con cura prima di riassemblare l'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un recipiente estraibile: eventuali graffi o macchie che potrebbero apparire dopo un lungo utilizzo non hanno conseguenze.
- Il recipiente è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE riguardante i materiali a contatto con gli alimenti.
- Fare attenzione a non introdurre utensili nella fessura di chiusura del coperchio **- fig.6.**
- Durante la pulizia fare attenzione a non introdurre liquidi nella fessura di chiusura del coperchio **- fig.6.**

Non immergere l'apparecchio in acqua.
Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Il filtro removibile deve essere pulito regolarmente e riposizionato correttamente.

Per mantenere in buono stato il recipiente, non utilizzare utensili metallici.

IT

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è correttamente collegato alla rete elettrica.	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
	Non è stato ancora premuto il pulsante Acceso/Spento (I/O).	Premere il pulsante Acceso/Spento (I/O).
	Il pulsante Acceso/Spento (I/O) è stato premuto, ma l'apparecchio non funziona.	Chiudere il coperchio e verificare che il coperchio sia posizionato correttamente.
	I motori funzionano, ma l'apparecchio non scalda.	Consegnare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	La paletta non gira.	Verificare che sia correttamente posizionata. In caso contrario, portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La paletta non è fissata.	Per reinserire correttamente la pala, riposizionarla al centro del recipiente e spingerla.
La cottura dei cibi non è omogenea.	La paletta non è stata utilizzata.	Installarla.
	Il cibo non è tagliato in modo regolare.	Tagliare tutto il cibo con le stesse dimensioni.
	Le patatine non sono tagliate in modo regolare.	Tagliare tutte le patatine con le stesse dimensioni.
	La paletta è al suo posto, ma non gira.	Consegnare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Le patatine non sono abbastanza croccanti.	Non sono state utilizzate patate appositamente selezionate per essere fritte.	Scegliere patate appositamente selezionate per essere fritte.
	Le patate non sono state adeguatamente lavate e asciugate.	Lavare, sgocciolare e asciugare adeguatamente le patate prima della cottura.
	Le patatine fritte sono troppo spesse.	Tagliarle più sottili.
	L'olio è insufficiente.	Aumentare la quantità d'olio (vedere la "Tabella di cottura").
	Il filtro è ostruito.	Pulire il filtro.
Le patatine si rompono durante la cottura.	Sono state utilizzate patate novelle.	Ridurre la quantità di patate a 750 g e impostare il tempo di cottura adeguato.
Il cibo rimane sui bordi del piatto.	Il piatto è sovraccarico.	Rispettare le quantità indicate sulla tabella di cottura.
Del liquido di cottura è colato nella base dell'apparecchio.	E' stato oltrepassato il livello massimo.	Rimuovere il liquido dall'apparecchio e accertarsi di rispettare il livello massimo indicato sulla pala. Se il problema persiste, consegnare l'apparecchio presso un centro servizi autorizzato.
L'apparecchio scotta in modo anormale.	È probabile un'anomalia nel funzionamento dei motori dell'apparecchio.	Consegnare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.

Ricette

Le vere patatine fritte

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 min • COTTURA 40 min

1 kg di patate (sbucciate e lavate)
1 [cucchiaio] d'olio, sale

1 Tagliare le patate in bastoncini secondo la propria preferenza: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Sciaquare abbondantemente le patate tagliate, farle sgocciolare e seccare accuratamente.
2 Mettere le patate nell'ActiFry®. Versare l'olio uniformemente sulle patate.
3 Cuocere per 40 - 45 min. a seconda dello spessore delle patate.

Filetto di tacchino ai tre peperoni

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 min • COTTURA 25 min

600 g di petti di tacchino tagliati a striscioline (1 cm per 3 cm)
3 peperoni privati dei semi (1 rosso, 1 verde, 1 giallo)
1 cipolla sminuzzata
2 spicchi d'aglio tritati
2 [cucchiaio] d'olio d'oliva
½ bicchiere di porto bianco
½ [cucchiaio] di aceto di sidro
10 cl d'acqua
sale, pepe

1 Tagliare i peperoni a losanghe di 2 cm per lato. Metterli nell'ActiFry® con le cipolle, aggiungere l'olio d'oliva e cuocere per 10 – 15 min.
2 Aggiungere l'aglio e cuocere per 5 min. Condire.
3 Aggiungere le striscioline di tacchino, il porto bianco, l'acqua, l'aceto di sidro e cuocere per 10 – 15 min.

Gamberi provenzali

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 min • COTTURA 12 min

800 g di gamberi
1 cipolla sminuzzata
5 spicchi d'aglio tritato
½ mazzetto di prezzemolo tritato
3 [cucchiaio] d'olio d'oliva
1 limone
sale, pepe

1 Passare i gamberi sotto l'acqua fredda e asciugarli. In un piatto, ricoprire i gamberi con l'aglio, la cipolla, il prezzemolo e l'olio. Lasciare marinare per 15 min.
2 Cuocere i gamberi con la marinata per 12 - 15 min. Quando i gamberi diventano arancioni aggiungere sale e pepe.
3 Servire con spicchi di limone.

IT

Verdure saltate alla mediterranea

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 min • COTTURA 25 min

1 zucchina (200 g)
150 g di funghi freschi
1 melanzana
1 peperone rosso
1 peperone verde
10 cl di vino bianco
2 [cucchiai] spicchi d'aglio
prezzemolo (qualche pizzico)
2 [cucchiai] d'olio d'oliva, sale, pepe

1 Tagliare le zucchine e le melanzane a cubetti. Sminuzzare i funghi. Tagliare i peperoni a striscioline sottili.
2 Mettere le melanzane, le zucchine, i peperoni e i funghi nell'ActiFry®. Versare l'olio e cuocere per 15 min.
3 Pestare l'aglio e il prezzemolo. Aggiungere il vino bianco. Condire e continuare la cottura per 10 - 15 min.

Mini-pancake di banane

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 10 min

4 banane non troppo mature
20 g di grué di cacao
8 fogli di brik
1 uovo

Salsa:
50 g di cioccolato 70%
3 cl di latte

1 Affettare le banane in pezzi spessi circa 1 cm. Tagliare i fogli di brik in 4.
2 Collocare un pizzico di grué sul centro del foglio e un pezzo di banana. Chiudere unendo due lati opposti tra loro, unire i due restanti e spennellare con l'uovo. Collocare i pancake nell'ActiFry® e cuocere per 10 minuti.
3 Mentre i pancake si cuociono, scaldare il latte. Versarlo sul cioccolato e mescolare per rendere il composto omogeneo. È possibile sostituire le banane con kiwi, pere, ananas, fragole…

Tefal

la nutrición gourmet

Aportarle soluciones únicas

Tefal invierte en investigación para crear electrodomésticos que logren resultados nutricionales únicos, validados por estudios científicos.

¡Bienvenido al universo ACTIFRY ESSENTIAL !

Consiga unas auténticas patatas fritas gourmet hechas a su gusto

Gracias a sus tecnologías patentadas, las patatas fritas quedan crujientes y tiernas: el aspa para remover que reparte el aceite delicadamente y el aire caliente pulsado. Seleccione sus ingredientes, el aceite, las especias, las finas hierbas, las hierbas aromáticas… ACTIFRY ESSENTIAL se ocupará del resto.

Solo un 3%* de materia grasa: ¡Con 1 cucharada de aceite basta!

Con tan solo una cuchara del aceite que usted elija podrá cocinar 1 kg de auténticas patatas fritas. Mediante la cuchara graduada que se entrega con el aparato, utilice la cantidad exacta necesaria.

** 1 kg de patatas fritas frescas, con una sección de 10 x 10 mm, una cocción con un -55% de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.*

¡Patatas fritas y mucho más!

Con ACTIFRY ESSENTIAL podrá preparar una gran variedad de recetas.

- Además de patatas fritas y de patatas bravas, podrá variar su menú cotidiano con salteados de verduras crujientes, filetes de carne tiernos y sabrosos, camarones crujientes, frutas…
- Con ACTIFRY ESSENTIAL también se pueden cocinar muy bien los congelados, que constituyen una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos y además preservan la calidad nutricional y el sabor de los alimentos.

Podrá encontrar todavía más recetas en nuestro sitio web: www.nutrition-gourmande.fr
Y en la aplicación móvil "Mi ActiFry" (descarga gratuita).

Recomendaciones importantes

Cocción

- No ponga nunca el aparato en funcionamiento sin el plato extraíble.
- No cargue en exceso el plato, respete las cantidades recomendadas.
- Consulte el manual con las indicaciones de seguridad.

Descripción

1. Zona para agarrar la tapa
2. Tapa (en función del modelo)
3. Cuchara dosificadora
4. Botón de bloqueo/desbloqueo del aspa (de color gris claro)
5. Nivel máximo de rellenado (para las recetas líquidas)
6. Aspa mezcladora extraíble
7. Plato extraíble
8. Asas metálicas del plato
9. Base
10. Filtro extraíble
11. Bloque de calefacción
12. Botón de Encendido/Apagado: (I = encendido, O = apagado)
13. Ranura de cierre

Preparación rápida

Antes del primer uso

- Levante la tapa **- fig.1.**
- Retire la cuña de poliestireno y la cuchara dosificadora.
- Extraiga con precaución el plato utilizando las asas situadas a cada lado **- fig.2.**
- Retire el aspa pulsando el botón de desbloqueo **- fig.3 - 4a.**
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas **- fig.5** o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Vuelva a colocar el aspa hasta oír un "CLIC" **- fig.4b.**
- Durante el primer uso, el aparato puede desprender un olor que no resulta nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias sobre la utilización del electrodoméstico y desaparecerá rápidamente.

Retire todas las pegatinas y los elementos de embalaje. No coloque jamás el aparato bajo el agua.
Al retirar el plato, evite cualquier contacto con el bloque de calefacción. fig.12.
Para una buena puesta en marcha del aparato, le aconsejamos que efectúe una primera cocción de al menos 30 minutos con ½ litro de agua. A partir de la segunda cocción, ActiFry funcionará de forma totalmente satisfactoria.

Prepare los alimentos

ES

En las recetas líquidas, no supere jamás el nivel máximo indicado sobre el aspa extraíble - fig.7.
No deje la cuchara dosificadora en el plato.

- Introduzca los alimentos en el plato y respete las cantidades que se indican en la tabla de tiempos de cocción de la página 50 y las recetas.
- Añada la materia grasa **- fig.8** (consulte la tabla de cocción de la p. 50).
- Cierre la tapa **- fig.9.**

Una cocción ligera

Inicie la cocción

- Pulse el botón de encendido/apagado (I/O), y la cocción comenzará gracias a la circulación del aire caliente en el espacio de cocción **- fig.10a**.

Al abrir la tapa, el aparato se detendrá automáticamente.

Retire los alimentos

Para evitar cualquier riesgo de sufrir quemaduras, no toque la tapa salvo en la zona de agarre prevista para ese fin y utilice manoplas de protección para retirar el plato de la base. No toque tampoco el bloque de calefacción. Déjelo que se enfríe durante 30 minutos.
Al retirar el plato, evite cualquier contacto con el bloque de calefacción. Fig.12

- Cuando acabe la cocción, pulse el botón de encendido/apagado (I/O) **- fig.10b** y abra la tapa **- fig.11.** Con determinados tipos de cocciones, puede desprenderse vapor levantando la tapa. Retírela con precaución.
- Con unas manoplas de cocina, saque el plato de la base del aparato tomándolo por las asas metálicas **- fig.12** y sirva inmediatamente.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo, y pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, las cantidades, el gusto de cada uno y la tensión de la red eléctrica. Puede aumentar la cantidad de aceite indicada en función de sus gustos y necesidades. Si desea conseguir unas patatas fritas más crujientes, puede añadirle unos minutos más a la cocción.

Patatas

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Patatas fritas tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas	1000 g	1 cucharada de aceite	40 - 45 min
	Frescas	500 g	1/2 cucharada de aceite	28 - 30 min
	Congeladas	750 g	sin añadidos	30 - 32 min
Patatas	Congeladas	750 g	sin añadidos	14 - 16 min

Otras verduras

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Calabacines	Frescos en rodajas	750 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en rodajas	650 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	20 - 25 min

Carnes - Aves

Para darle más gusto a sus carnes, mezcle especias en el aceite (paprika, curry, hierbas provenzales, tomillo, laurel,..).

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Nuggets de pollo	Fresco	750 g	sin añadidos	18 - 20 min
Muslos de pollo	Fresco	4 - 6	sin añadidos	30 - 32 min
Pechugas de pollo	Fresco	6 pechugas (aproximadamente 750 g)	sin añadidos	10 - 15 min
Chuletas de lomo de cerdo	Frescas	2- 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Salchichas	Frescas	4 - 8 (picadas)	sin añadidos	10 - 12 min

Pescado y marisco

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Calamares a la romana	Congelados	300 g	sin añadidos	12 - 14 min
Camarones	Cocinadas	400 g	sin añadidos	10 - 12 min

Postres

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar moreno	4 - 6 min
Manzanas	partidas por la mitad	3	1 cucharada de aceite + 2 ccucharadas de azúcar	10 - 12 min

Preparados congelados

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Pisto	Congelada	750 g	sin añadidos	20 - 25 min
Salteado a la saboyana	Congelada	750 g	sin añadidos	20 - 25 min
Chile con carne	Congelado	750 g	sin añadidos	12 - 15 min

Fácil limpieza

Limpie el aparato

- Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Levante la tapa **- fig.1.**
- Retire el filtro extraíble y límpielo.
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas **- fig.5** o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- El aparato está equipado con un plato extraíble: El ennegrecimiento y las rayas que puedan aparecer tras un largo uso no presentan ningún Inconveniente.
- Le garantizamos que el plato se AJUSTA A LA NORMATIVA sobre materiales en contacto con alimentos.
- Asegúrese de no introducir nunca utensilios en la ranura de cierre de la tapa **- fig.6.**
- Durante la limpieza, asegúrese de no introducir líquido en la ranura de cierre de la tapa **- fig.6.**

No utilice nunca el aparato debajo del agua.
No utilice productos abrasivos para el mantenimiento del aparato.

Hay que limpiar periódicamente el filtro extraíble y colocarlo debidamente de nuevo en su lugar.

Para conservar más tiempo las cualidades del plato, no utilice ningún utensilio metálico.

ES

Algunos consejos en caso de dificultad...

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Asegúrese de que el aparato se encuentra bien conectado.
	Todavía no ha apretado el botón de Encendido/Apagado (I/O).	Apriete el botón de Encendido/Apagado (I/O).
	Ha apretado el botón de Encendido/Apagado (I/O) pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa y compruebe que la tapa está bien colocada.
	Los motores funcionan pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	El aspa no gira.	Compruebe que esté bien colocada o si no, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
La pala no agarra.	El aspa no está bloqueada.	Para volver a encajar debidamente el aspa, vuelva a colocarla en el centro del plato y presiónela.
La cocción de los alimentos no es homogénea.	No ha utilizado el aspa.	Colóquela en su lugar.
	Los alimentos no están cortados de forma regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	Las patatas fritas no están cortadas de manera regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	El aspa está en su lugar pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
Las patatas fritas no están lo bastante crujientes.	No ha utilizado patatas especiales para freír.	Escoja patatas especiales para freír.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente.	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de cocinarlas.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay bastante aceite.	Incremente la cantidad de aceite (consulte la "Tabla de cocción").
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha usado patatas nuevas.	Reduzca la cantidad de patatas a 750g. y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos se quedan en el borde del plato.	El plato está demasiado cargado.	Respete las cantidades que se indican en la tabla de cocción.
Los líquidos de cocción se han colado en la base del aparato.	Se ha excedido el nivel máximo.	Quite líquido del aparato y asegúrese de respetar el nivel máximo que aparece sobre el aspa. Si el problema continúa, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El aparato hace demasiado ruido.	Sospecha que hay alguna anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Recetas

Auténticas patatas fritas

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 40 min

1 kg de patatas (peladas y lavadas),
1 [cuchara] de aceite, sal

1 Corte las patatas en bastoncillos a su gusto: cortar trozos de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Aclare las patatas cortadas con agua abundante, escúrralas y séquelas cuidadosamente.
2 Ponga las patatas en ActiFry®. Reparta el aceite uniformemente por las patatas.
3 Deje freír de 40 a 45 min según el espesor de las patatas.

Tiras de pavo a los tres pimientos

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 25 min

600 g de pechugas de pavo en tiras (1 cm por 3 cm)
3 pimientos despepitados (1 rojo, 1 verde, 1 amarillo)
1 cebolla laminada
2 dientes de ajo picado
2 [cuchara] de aceite de oliva
½ vaso de caldo de ave
½ [cuchara] de vinagre
100 ml de agua
sal, pimienta

1 Corte los pimientos en rombos de 2 cm de lado. Introdúzcalos en ActiFry® con las cebollas, añádales el aceite de oliva y déjelos cocer 10 min.
2 Añada el ajo y cocine durante 5 min. Sazone.
3 Añada las tiras de pavo a las verduras, el caldo, el agua y el vinagre y déjelo cocer de 10 a 15 min.

ES

Gambas a la provenzal

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 20 min • COCCIÓN 12 min

800 g de gambas
1 cebolla laminada
5 dientes de ajo picado
½ ramito de perejil picado
3 [cuchara] de aceite de oliva
1 limón
sal, pimienta

1 Pase las gamas por agua fría y escúrralas. En un plato, cubra las gamas de ajo, cebolla, perejil y aceite. Dejar marinar durante 15 min.
2 Cocine las gambas marinadas de 12 a 15 minutos. Cuando se doren, salpimente.
3 Sírvalo con gajos de limón.

Salteado mediterráneo de verduras

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 10 min • COCCIÓN 25 min

1 calabacín (200 g)
150 g de champiñones frescos
1 berenjena
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
100 ml de zumo de tomate
2 de cabezas de ajo
Perejil (unas ramitas),
2 de aceite de oliva
sal, pimienta

1 Corte los calabacines y la berenjena en dados. Corte en láminas los champiñones y los pimientos en tiras finas.
2 Introduzca las berenjenas, los calabacines, los pimientos y los champiñones en ActiFry®. Añada el aceite y cocine durante 15 min.
3 Machaque el ajo y el perejil. Añádalos con zumo de tomate. Sazónelo y alargue la cocción de 10 a 15 min.

Minicreps de plátano

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 30 min • COCCIÓN 10 min

4 plátanos que no estén demasiado maduros
20 g de pepitas de cacao
8 hojas de brick
1 huevo

Salsa:
50 g chocolate 70%
3 cl de leche

1 Corte los plátanos en trozos de 1 cm de grosor. Corte las hojas de brick en 4.
2 Ponga una pizca de pepitas de cacao en el centro de la hoja. Introduzca un trozo de plátano. Ciérrelo doblando dos lados opuestos y después los otros dos, y dórelo con el huevo batido. Introduzca los creps en ActiFry® y cocine durante 10 min.
3 Durante ese tiempo, caliente la leche. Viértala sobre el chocolate y mézclelo todo para homogeneizar la salsa. Puede utilizar kiwis, peras, piña, fresas, etc. en lugar de plátanos.

ES

Tefal

Nutritivo & Delicioso

Apresentar soluções únicas

Tefal investe na pesquisa para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Bem-vindo(a) ao universo ACTIFRY ESSENTIAL !

Prepare autênticas batatas fritas à sua maneira

As batatas fritas ficam estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas: a pá misturadora reparte o óleo delicadamente e o ar quente pulsado. Seleccione os ingredientes, o óleo, as especiarias, ervas aromáticas, condimentos… ACTIFRY ESSENTIAL trata do resto.

Apenas 3% de matéria gorda: basta 1 colher de óleo!

Uma colher de óleo à sua escolha permite preparar 1 kg de autênticas batatas fritas. Graças à colher doseadora fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade necessária.

* *-1 kg de batatas fritas frescas, cortadas com 10 x 10 mm, cozedura com -55% de perda em peso com 1,4 cl de óleo.*

Prepare batatas fritas e muito mais!

A ACTIFRY ESSENTIAL permite cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Para além de batatas fritas e batatas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados, carnes estufadas tenras e saborosas, gambas estaladiças e fruta…
- ACTIFRY ESSENTIAL também cozinha muito bem os alimentos congelados que oferecem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos de utilizar, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Recomendações importantes

Cozedura

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem a cuba amovível.
- Não sobrecarregue a cuba, respeite as quantidades recomendadas.
- Consulte o folheto de conselhos de segurança.

Descrição

1. Pega da tampa
2. Tampa (consoante o modelo)
3. Colher doseadora
4. Botão de bloqueio/desbloqueio da pá (de cor cinzenta clara)
5. Nível máximo de enchimento (para as receitas líquidas)
6. Pá misturadora amovível
7. Cuba amovível
8. Pegas metálicas da cuba
9. Base
10. Filtro amovível
11. Bloco de aquecimento
12. Botão Ligar/Desligar (I = ligar, O = desligar)
13. Fenda para fecho da tampa

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Levante a tampa **- fig.1.**
- Retire o calço de esferovite bem como a colher doseadora.
- Retire a cuba com precaução utilizando as pegas de cada lado **- fig.2.**
- Retire a pá premindo o botão de desbloqueio **- fig.3 - 4a.**
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça **- fig.5** ou podem ser limpas com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja húmida e detergente líquido da loiça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.
- Coloque novamente a pá até ouvir um "clique" **- fig.4b**.
- Durante a primeira utilização, pode ocorrer uma libertação de odor não nocivo. Este fenómeno não tem qualquer consequência para a utilização do aparelho e desaparecerá rapidamente.

Retire todos os autocolantes e elementos da embalagem. Nunca passe o aparelho por água. Quando retirar a cuba, evite o contacto com o bloco de aquecimento. Fig.12.
Para o bom funcionamento do aparelho, aconselhamos a fazer uma primeira cozedura de, pelo menos, 30 minutos com ½ litro de água.
A partir da segunda cozedura, a ActiFry garante resultados perfeitos.

Preparar os alimentos

No caso de receitas líquidas, nunca exceda o nível máximo indicado na pá amovível - fig.7.
Não deixe a colher doseadora dentro da cuba.

- Coloque os alimentos dentro da cuba e respeite as quantidades indicadas na tabela de tempo de cozedura, na pág. 58, e nas receitas.
- Junte a matéria gorda **- fig.8** (ver tabela de cozedura na pág. 58).
- Feche a tampa **- fig.9.**

PT

Uma cozedura ligeira

Iniciar a cozedura

- Prima o botão Ligar/Desligar (I/O), a cozedura tem início graças à circulação de ar quente no espaço de cozedura **- fig.10a**.

Assim que abre a tampa, o aparelho pára automaticamente.

Retirar os alimentos

Para evitar riscos de queimadura não toque na tampa a não ser na pega prevista para o efeito e utilize luvas de protecção para retirar a cuba da base.
Da mesma forma, não deve tocar no bloco de aquecimento. Deixe arrefecer durante 30 minutos.
Quando retirar a cuba, evite qualquer contacto com o bloco de aquecimento - fig.12.

- Quando terminar a cozedura, prima o botão Ligar/Desligar (I/O) **- fig.10b** e abra a tampa **- fig.11.** Durante a cozedura de determinados alimentos, pode ocorrer libertação de vapor ao levantar a tampa.
  Por conseguinte, deve retirar a tampa com precaução.
- Use luvas de cozinha e retire a cuba da base do aparelho com a ajuda das pegas metálicas **- fig.12** e sirva de imediato.

Tabelas de cozedura

Os tempos de cozedura são apresentados a título indicativo, podendo variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do sabor de cada um e da tensão da rede eléctrica. A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades. Se pretender batatas fritas ainda mais estaladiças, pode adicionar alguns minutos de cozedura suplementares.

Batatas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Batatas fritas tamanho normal, 10 mm x 10 mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min

Outros legumes

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Curgetes	Frescas em rodelas	750 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	25 - 35 min
Pimentos	Frescos em rodelas	650 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	20 - 25 min

Carnes - Aves

Para tornar os seus pratos de carne mais saborosos, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprica, caril, ervas da Provença, tomilho, louro…).

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
Pernas de frango	Frescos	4 - 6	nada	30 - 32 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Costeletas de porco	Frescas	2 - 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Salsichas	Frescas	4 - 8 (picadas)	nada	10 - 12 min

Peixe e marisco

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Calamares	Congeladas	300 g	nada	12 - 14 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min

Sobremesas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Bananas	às rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar amarelo	4 - 6 min
Maçãs	Cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 2 colheres de açúcar	10 - 12 min

Preparações congeladas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Guisado de legumes	Congelado	750 g	nada	20 - 25 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	20 - 25 min
Chili con Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Uma limpeza fácil

Limpar o aparelho

- Deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.
- Levante a tampa **- fig.1.**
- Retire o filtro amovível e limpe-o.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça **- fig.5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente líquido para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.
- O aparelho está equipado com uma cuba amovível: o tom escuro e os riscos que podem aparecer no seguimento de uma longa utilização não apresentam qualquer inconveniente.
- Garantimos que a cuba ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO no que diz respeito aos materiais em contacto com os alimentos.
- Nunca introduza utensílios na ranhura de fecho da tampa **- fig.6.**
- Durante a limpeza, não introduza líquidos na ranhura de fecho da tampa **- fig.6.**

Nunca mergulhe o aparelho em água.
Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

O filtro amovível deve ser limpo regularmente e correctamente colocado de novo no lugar.

Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua cuba, não utilize nenhum utensílio metálico.

PT

Alguns conselhos em caso de dificuldade...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está bem ligado à corrente.	Verifique se o aparelho está correctamente ligado.
	Ainda não premiu o botão Ligar/Desligar (I/O).	Prima o botão Ligar/Desligar (I/O).
	Premiu o botão Ligar/Desligar (I/O) mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa e verifique se está na posição correcta.
	Os motores estão a funcionar mas o aparelho não aquece.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica utorizado.
	A pá não roda.	Verifique se esta está bem posicionada. Caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
A pá não se mantém na posição.	A pá não está correctamente encaixada.	Para fixar correctamente a pá, reposicione a pá no centro da cuba exercendo alguma pressão.
A cozedura não é homogénea.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no respectivo lugar.
	Os alimentos não estão cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos com o mesmo tamanho.
	As batatas para fritar não estão cortadas de forma regular.	Corte as batatas todas com o mesmo tamanho.
	A pá está no respectivo lugar mas não roda.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica utorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Não utilizou batatas específicas para fritar.	Escolha batatas específicas para fritar.
	As batatas não estão bem lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da cozedura.
	As batatas estão demasiado espessas.	Corte-as mais finas.
	Não foi adicionado óleo suficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte "Tabela de cozedura").
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro.
As batatas fritas partem-se durante a cozedura.	Utilizou batatas novas.	Reduza a quantidade de batatas para 750 gramas e adapte o tempo de cozedura.
Ficam alimentos no rebordo do prato.	O prato está demasiado cheio.	Respeite as quantidades indicadas na tabela de cozedura.
Os líquidos da cozedura escorreram para a base do aparelho.	O nível máximo foi ultrapassado.	Retire o líquido do aparelho e tenha o cuidado de respeitar o nível máximo indicado na pá. Se o problema persistir, entregue o aparelho num serviço de Assistência Técnica Autorizado.
O aparelho está a fazer muito barulho, o que não é normal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Receitas

As verdadeiras batatas fritas

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZEDURA 40 min

1 kg de batatas (descascadas e lavadas)
1 colher de óleo/azeite, sal

1 Corte as batatas aos palitos conforme o gosto: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm. Lave as batatas cortadas com bastante água, escorra-as e seque-as bem.
2 Coloque as batatas na ActiFry®. Deite o óleo/azeite uniformemente sobre as batatas.
3 Deixe cozer durante 40 a 45 min. consoante a espessura das batatas.

Bifinhos de peru com 3 pimentos

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZEDURA 25 min

600 g de peito de peru às tirinhas (1 cm por 3 cm)
3 pimentos sem grainhas (1 vermelho, 1 verde, 1 amarelo)
1 cebola às rodelas finas
2 dentes de alho picados
2 colheres de azeite
½ copo de vinho do Porto branco
½ colher de vinagre de cidra
10 cl de água
sal e pimenta

PT

1 Corte os pimentos em losangos de 2 cm de lado. Coloque-os na ActiFry® com as cebolas, adicione o azeite e deixe cozinhar durante 10 a 15 min.
2 Adicione o alho e deixe cozinhar 5 min. Tempere.
3 Adicione as tiras de peru, o vinho do Porto branco, a água, o vinagre de cidra e deixe cozinhar durante 10 a 15 min.

Gambas provençais

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 20 min • COZEDURA 12 min

800 g de gambas
1 cebola às rodelas finas
5 dentes de alho picados
½ ramo de salsa picada
3 colheres de azeite
1 limão
sal, pimenta

1 Passe as gambas por água fria e seque-as. Num prato, cubra as gambas com alho, cebola, salsa e azeite. Deixe marinar 15 min.
2 Leve as gambas a cozer com a marinada durante 12 a 15 min. Quando as gambas apresentarem uma bonita cor alaranjada, tempere com sal e pimenta.
3 Sirva com limão cortado aos quartos.

Salteado mediterrânico de legumes

PARA 4 PESSOAS

PREPARAÇÃO 10 min • COZEDURA 25 min

1 curgete (200 g)
150 g de cogumelos frescos
1 beringela
1 pimento vermelho
1 pimento verde
10 cl de vinho branco
2 de dentes de alho
salsa (alguns raminhos)
2 de azeite
sal, pimenta

1 Corte as curgetes e as beringelas em cubos. Corte os cogumelos em lâminas finas. Corte os pimentos em tiras finas.
2 Coloque as beringelas, as curgetes, os pimentos e os cogumelos na ActiFry®. Regue com o azeite e cozinhe durante 15 min.
3 Pique o alho e a salsa. Junte-os ao vinho branco. Tempere e prolongue a cozedura mais 10 a 15 min.

Almofadinhas de banana

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 30 min • COZEDURA 10 min

4 bananas não muito maduras
20 g de favas de cacau tostadas
8 folhas de massa filo
1 ovo

Molho:
50 g de chocolate 70 %
3 cl de leite

1 Corte as bananas em pedaços de 1 cm de espessura. Corte as folhas de massa filo em 4.
2 Coloque uma pitada de favas de cacau tostadas no centro da folha. Junte um pedaço de banana. Feche dobrando os dois lados opostos e pincele com o ovo batido. Coloque as almofadinhas na ActiFry® e cozinhe durante 10 min.
3 Durante esse tempo, aqueça o leite. Verta-o sobre o chocolate e mexa para homogeneizar o molho. Pode substituir as bananas por kiwis, peras, ananás, morangos…

Tefal

Κουζίνα για καλοφαγάδες

Σας προσφέρουμε μοναδικές λύσεις

Η Tefal επενδύει στην έρευνα για τη δημιουργία συσκευών με μοναδικές διατροφικές επιδόσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από επιστημονικές μελέτες.

Καλώς ήλθατε στον κόσμο του ACTIFRY ESSENTIAL !

Φτιάξτε πραγματικές πεντανόστιμες τηγανιτές πατάτες με το δικό σας τρόπο

Οι τηγανιτές πατάτες γίνονται τραγανές και λαχταριστές χάρη σε αποκλειστικές τεχνολογίες: τον αναδευτήρα που κατανέμει ομοιόμορφα το λάδι και τους παλμούς θερμού αέρα. Επιλέξτε τα υλικά, το λάδι, τα καρυκεύματα, τα μυρωδικά, τα αρώματά σας κ.λπ. Όλα τα υπόλοιπα τα αναλαμβάνει το ACTIFRY ESSENTIAL .

Μόνο 3 %* λιπαρής ουσίας : 1 κουταλιά λάδι είναι αρκετή !

Μία κουταλιά λάδι της επιλογής σας σάς επιτρέπει να παρασκευάσετε 1 κιλό πραγματικές τηγανιτές πατάτες. Χάρη στο κουτάλι δοσομέτρησης που παρέχεται με τη συσκευή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σωστή απαιτούμενη ποσότητα.

** 1 κιλό φρέσκες τηγανιτές πατάτες 10x10 mm, μαγείρεμα με -55% απώλεια βάρους με 1,4 cl λάδι.*

Τηγανιτές πατάτες και όχι μόνο !

Το ACTIFRY ESSENTIAL σας επιτρέπει να παρασκευάζετε πολλές και διαφορετικές συνταγές.

- Εκτός από τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να εμπλουτίσετε την καθημερινή σας διατροφή με ανάμικτα τραγανά λαχανικά, τρυφερές και νόστιμες τηγανιές κρεάτων, τραγανές γαρίδες, φρούτα κ.λπ.
- Το ACTIFRY ESSENTIAL μαγειρεύει επίσης καταπληκτικά τα κατεψυγμένα τρόφιμα, τα οποία αποτελούν μία καλή εναλλακτική για τα φρέσκα προϊόντα. Είναι πρακτικά, διατηρούν τις θρεπτικές ιδιότητες και τη γεύση των τροφίμων.

Για περισσότερες συνταγές, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας: www.nutrition-grourmande.fr
Και εφαρμογή για κινητά τηλέφωνα "Mon ActiFry" (δωρεάν λήψη).

Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς τον αποσπώμενο δίσκο.
- Μην υπερφορτώνετε το δίσκο, τηρείτε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συμβουλών ασφαλείας.

Περιγραφή

1. Λαβή του καπακιού
2. Καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)
3. Κουτάλι δοσομέτρησης
4. Πλήκτρο κλειδώματος/ξεκλειδώματος αναδευ-τήρα (ανοιχτού γκρι χρώματος)
5. Μέγιστη στάθμη γεμίσματος (για τις ρευστές συνταγές)
6. Αποσπώμενος αναδευτήρας
7. Αποσπώμενος δίσκος
8. Μεταλλικές λαβές του δίσκου
9. Βάση
10. Αποσπώμενο φίλτρο
11. Μονάδα θέρμανσης
12. Διακόπτης λειτουργίας (| = ενεργοποίηση, O = απενεργοποίηση)
13. Σχισμή κλεισιμάτος

Γρήγορη προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση

- Ανασηκώστε το καπάκι **- fig.1.**
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα και το κουτάλι δοσομέτρησης.
- Βγάλτε προσεκτικά το δίσκο, χρησιμοποιώντας τις λαβές σε κάθε πλευρά του **- fig.2.**
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα, πατώντας το πλήκτρο ξεκλειδώματος **- fig.3 - 4a.**
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- fig.5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό σφουγγάρι και με υγρό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα νωπό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν να τα ξαναβάλετε στη θέση τους.
- Τοποθετήστε ξανά τον αναδευτήρα μέχρι να ακουστεί «κλικ» **- fig.4b.**
- Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να παράγει μία αβλαβή μυρωδιά. Αυτό το φαινόμενο δεν έχει επιπτώσεις στη χρήση της συσκευής και θα εξαφανιστεί γρήγορα.

Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από το νερό.

Όταν αφαιρείτε το δίσκο αποφύγετε κάθε επαφή με το θερμαινόμενο μοτέρ. Fig.12.

Για την ορθή έναρξη χρήσης της συσκευής, καλό είναι να τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία για τουλάχιστον 30 λεπτά με ½ λίτρο νερό. Από τη δεύτερη κιόλας χρήση, το ActiFry θα σας ικανοποιήσει πλήρως.

EL

Προετοιμασία των τροφίμων

Για τις ρευστές συνταγές, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται επάνω στον αποσπώμενο αναδευτήρα - fig.7.

Μην αφήνετε ποτέ το κουτάλι δοσομέτρησης μέσα στο δίσκο.

- Βάζετε τα τρόφιμα μέσα στο δίσκο τηρώντας πάντοτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στον πίνακα χρόνων μαγειρέματος στη σελ. 66 και στις συνταγές.
- Προσθέστε τη λιπαρή ουσία **- fig.8** (βλ. πίνακα μαγειρέματος στη σελ. 66).
- Κλείστε το καπάκι **- fig.9.**

Ελαφρύ μαγείρεμα

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

- Πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας (I/O) και το μαγείρεμα θα αρχίσει χάρη στην κυκλοφορία ζεστού αέρα μέσα στην συσκευή - fig.10a. **- fig.10a.**

Μόλις ανοίξετε το καπάκι, η συσκευή σταματάει αυτόματα.

Αφαιρέστε τα τρόφιμα

Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι εκτός της ειδικά προβλεπόμενης περιοχής αγγίγματος και χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για να βγάλετε το δίσκο από τη βάση. Μην αγγίζετε ούτε το θερμαινόμενο μοτέρ. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά.

Όταν αφαιρείτε το δίσκο αποφύγετε κάθε επαφή με το θερμαινόμενο μοτέρ - fig.12

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (I/O) **- fig.10b** και ανοίξτε το καπάκι **- fig.11.** Ορισμένοι τύποι μαγειρέματος είναι δυνατό να προκαλέσουν έκλυση ατμού με το σήκωμα του καπακιού. Αφαιρέστε το με προσοχή.
- Φορέστε γάντια κουζίνας και βγάλτε το δίσκο από τη βάση της συσκευής χρησιμοποιώντας τις μεταλλικές λαβές **- fig.12** και σερβίρετε αμέσως.

Οι χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται ενδεικτικά, μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με την εποχή των τροφίμων, το μέγεθος, την ποσότητά τους, τη γεύση καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ενδεικνυόμενη ποσότητα λαδιού μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με το γούστο και τις ανάγκες σας. Αν επιθυμείτε τηγανιτές πατάτες ακόμα πιο τραγανές, μπορείτε να προσθέσετε μερικά επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

Πατάτες

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Τηγανιτές πατάτες Συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x 10 mm	Φρέσκες	1000 g	1 κουταλιά λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκες	500 g	1/2 κουταλιά λάδι	28 - 30 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 g	χωρίς	30 - 32 λεπτά
Πατάτες	Κατεψυγμένες	750 g	χωρίς	14 - 16 λεπτά

Άλλα λαχανικά

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα κομμένα σε φέτες	750 g	1 κουταλιά λάδι + 150 ml κρύο νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκιες κομμένες σε φέτες	650 g	1 κουταλιά λάδι + 150 ml κρύο νερό	20 - 25 λεπτά

Κρέατα - πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στο κρέας σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μυρωδικά μέσα στο λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα, θυμάρι, δάφνη κ.λπ.).

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κοτομπουκιές	Φρέσκες	750 g	χωρίς	18 - 20 λεπτά
Μπουτάκια από κοτόπουλο	Φρέσκα	4 - 6	χωρίς	30 - 32 λεπτά
Στήθος από κοτόπουλο	Φρέσκο	6 φιλέτα (περίπου 750 g)	χωρίς	10 - 15 λεπτά
Χοιρινά παϊδάκια	Φρέσκα	2 - 4	1 κουταλιά λάδι	15 - 18 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέκα	4 - 8 (πικάντικα)	χωρίς	10 - 12 λεπτά

Ψάρια - Οστρακοειδή

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Καλαμαράκια πανέ	Κατεψυγμένα	300 g	χωρίς	12 - 14 λεπτά
Γαρίδες	Φρέσκιες	400 g	χωρίς	10 - 12 λεπτά

Επιδόρπια

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	Σε ροδέλες	500 γρ. (5 μπανάνες)	1 κουταλιά λάδι + 1 κουταλιά μαύρη ζάχαρη	4 - 6 λεπτά
Μήλα	Κομμένα στα δύο	3	1 κουταλιά λάδι + 2 κουταλιές ζάχαρη	10 - 12 λεπτά

Κατεψυγμένα φαγητά

	Τυπος	Ποσοτητα	Προσθηκη	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπριαμ	Κατεψυγμένο	750 g	χωρίς	20 - 25 λεπτά
Πατάτες με τυρί και μπέικον	Κατεψυγμένα	750 g	χωρίς	20 - 25 λεπτά
Τσίλι με κρέας	Κατεψυγμένο	750 g	χωρίς	12 - 15 λεπτά

Εύκολο καθάρισμα

Καθαρίστε τη συσκευή

- Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν να την πλύνετε.
- Ανασηκώστε το καπάκι **- fig.1.**
- Βγάλτε το αποσπώμενο φίλτρο και πλύνετέ το.
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- fig.5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό σφουγγάρι και με υγρό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα νωπό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν να τα ξαναβάλετε στη θέση τους.
- Η συσκευή διαθέτει αποσπώμενο δίσκο: το σκούρο χρώμα και οι ρωγμές που μπορούν να παρουσιαστούν μετά από μακρόχρονη χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
- Σας εγγυούμαστε ότι ο δίσκος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Προσέξτε να μην εισάγετε ποτέ εργαλεία στη σχισμή κλεισίματος του καπακιού **- fig.6.**
- Κατά το καθάρισμα, προσέξτε να μην εισάγετε υγρό στη σχισμή κλεισίματος του καπακιού **- fig.6.**

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό. Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή διαβρωτικά καθαριστικά.

Το αποσπώμενο φίλτρο πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να ξανατοποθετείται καλά στη θέση του.

Για να διατηρηθούν για περισσότερο χρόνο οι ιδιότητες των τροφίμων σας, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία.

Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών…

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι σωστά στην πρίζα.	Ελέγξτε αν η συσκευή σας είναι σωστά στην πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει ακόμη το Διακόπτης λειτουργίας (|/O).	Πατήστε το Διακόπτης λειτουργίας (|/O).
	Πατήσατε το Διακόπτης λειτουργίας (|/O), αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
	Τα μοτέρ γυρίζουν, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πάρτε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Το καλάθι δεν περιστρέφεται.	Ελέγξτε αν είναι καλά τοποθετημένο και, αν ναι, φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν συγκρατιέται.	Το καλάθι δεν είναι ασφαλισμένο.	Για να τοποθετήσετε σωστά τον αναδευτήρα, βάλτε το στο κέντρο του δίσκου και πιέστε το.
Το μαγείρεμα των τροφίμων δεν είναι ομοιόμορφο.	Δεν χρησιμοποιήσατε το καλάθι.	Βάλτε το στη θέση του.
	Τα τρόφιμα δεν είναι κομμένα ομοιόμορφα.	Κόψτε όλα τα τρόφιμα στο ίδιο μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες ομοιόμορφα.	Κόψτε όλες τις τηγανιτές πατάτες στο ίδιο μέγεθος.
	Το καλάθι έχει τοποθετηθεί, αλλά δεν περιστρέφεται.	Μεταφέρε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιήσατε ειδικές πατάτες για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει καλά.	Πλύντε, στραγγίστε και στεγνώστε τις πατάτες πριν από το μαγείρεμα.
	Οι τηγανιτές πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα λαδιού (δείτε «Πίνακας μαγειρέματος»).
	Υπάρχει απόφραξη του φίλτρου.	Καθαρίστε το φίλτρο.
Οι τηγανιτές πατάτες σπάνε κατά το μαγείρεμα.	Χρησιμοποιήσατε φρέσκιες πατάτες.	Μειώστε την ποσότητα πατάτας στα 750 g και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα στέκονται στις άκρες του δίσκου.	Ο δίσκος είναι υπερβολικά φορτωμένος.	Τηρείτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στον πίνακα μαγειρέματος.
Υγρά από το μαγείρεμα έχουν τρέξει στη βάση της συσκευής.	Σημειώθηκε υπέρβαση της μέγιστης στάθμης.	Βγάλτε το υγρό από τη συσκευή και φροντίστε να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται επάνω στον αναδευτήρα. Αν το πρόβλημα επιμένει, πάρτε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή καίει υπερβολικά.	Υποπτεύεστε ανωμαλία κατά τη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Μεταφέρε τε την συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Συνταγές

Πραγματικές τηγανιτές πατάτες

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 40 λεπτά

1 kg πατάτες (καθαρισμένες και πλυμένες)
1 [κουτάλι] λάδι, αλάτι

1 Κόψτε τις πατάτες σε μπαστουνάκια, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μέγεθος 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ή 13 x 13 mm. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό τις κομμένες πατάτες, στραγγίξτε τις και στεγνώστε τις καλά.
2 Βάλτε τις πατάτες μέσα στο ActiFry®. Χύστε το λάδι ομοιόμορφα επάνω στις πατάτες.
3 Αφήστε τις να τηγανιστούν για 40 έως 45 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους.

Φιλέτο γαλοπούλας με 3 πιπεριές

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

EL

600 g φιλέτο γαλοπούλας σε λωρίδες (1 cm επί 3 cm)
3 πιπεριές χωρίς τα σπόρια (1 κόκκινη, 1 πράσινη, 1 κίτρινη)
1 τριμμένο κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
2 [κουτάλι] ελαιόλαδο
½ ποτήρι λευκό κρασί
½ [κουτάλι] μηλόξυδο
100 ml νερό
αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε τις πιπεριές σε λωρίδες πλάτους 2 cm.Βάλτε τες στο ActiFry® με τα κρεμμύδια, προσθέστε το λάδι και αφήστε να μαγειρευτούν για 10 με 15 λεπτά.
2 Προσθέστε το σκόρδο και αφήστε να μαγειρευτούν για 5 λεπτά. Καρυκεύστε.
3 Προσθέστε τις λωρίδες της γαλοπούλας με τα λαχανικά, το λευκό κρασί, το νερό, το μηλόξυδο και αφήστε να μαγειρευτεί για 10 με 15 λεπτά.

Γαρίδες προβενσάλ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 12 λεπτά

800 g γαρίδες
1 κρεμμύδι σε κομμάτια
5 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
3 [κουτάλι] ελαιόλαδο
1 λεμόνι
αλάτι, πιπέρι

1 Πλύνετε τις γαρίδες με κρύο νερό και στεγνώστε τις. Μέσα σε ένα δίσκο, καλύψτε τις γαρίδες με το σκόρδο, το κρεμμύδι, το μαϊντανό και το ελαιόλαδο. Αφήστε τις να μαριναριστούν για 15 λεπτά.
2 Βάλτε τις γαρίδες μέσα στο ActiFry® μαζί με τη μαρινάδα τους και αφήστε τις να μαγειρευτούν για 12 με 15 λεπτά. Μόλις οι γαρίδες πάρουν ένα ωραίο, πορτοκαλί χρώμα, αλατοπιπερώστε τις.
3 Σερβίρετε με το λεμόνι κομμένο στα τέσσερα.

Μεσογειακά λαχανικά σοτέ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

1 κολοκυθάκι (200 g)
150 g φρέσκα μανιτάρια
1 μελιτζάνα
1 πιπεριά κόκκινη
1 πιπεριά πράσινη
100 ml λευκό κρασί
2 σκελίδες σκόρδο
μερικά φύλλα μαϊντανό
2 ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε κυβάκια. Τρίψτε τα μανιτάρια. Κόψτε τις πιπεριές σε λεπτές λωρίδες.
2 Βάλτε τις μελιτζάνες, τα κολοκυθάκια, τις πιπεριές και τα μανιτάρια μέσα στο ActiFry®. Προσθέστε το λάδι και μαγειρέψτε για 15 λεπτά.
3 Ψιλοκόψτε το σκόρδο και το μαϊντανό. Προσθέστε τα με το λευκό κρασί. Καρυκεύστε και συνεχίστε το μαγείρεμα για 10 με 15 λεπτά.

Μίνι πουγκιά μπανάνας

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 10 λεπτά

4 μπανάνες όχι πολύ ώριμες
20 g κακάο σε σκόνη
8 φύλλα κρούστας
1 αυγό

Σος :
50 g σοκολάτα 70 %
3 cl γάλα

1 Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια με πάχος 1 εκ. Κόψτε τα φύλλα κρούστας στα τέσσερα 4.
2 Βάλτε στο κέντρο του φύλλου μία μύτη κακάο. Τοποθετήστε επάνω ένα κομμάτι μπανάνας. Κλείστε διπλώνοντας τις 2 απέναντι πλευρές, κατόπιν τις άλλες δύο και αλείψτε με το χτυπημένο αυγό. Βάλτε τα πουγκάκια μέσα στο ActiFry® και ψήστε για 10 λεπτά.
3 Εν τω μεταξύ, ζεστάνετε το γάλα. Χύστε το επάνω στη σοκολάτα και ανακατέψτε για να φτιάξετε μία ομοιογενή σος. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις μπανάνες με ακτινίδια, αχλάδια, ανανά, φράουλες κ.λπ.

EL

Tefal

Nutritious & Delicious produktlinjen

Unikke løsninger

Tefal Vi investerer i forskning, for at opfinde apparater med unikke ernæringsmæssige egenskaber, som valideres af videnskabelige undersøgelser.

Velkommen til ACTIFRY ESSENTIAL s univers!

Lav dine egne lækre pomfritter

Pomfritterne bliver sprøde og bløde inden i, takket være en patenteret teknologi - fordelingsbladet fordeler skånsomt olien og varmluften. Vælg selv ingredienserne: Olie, krydderier, krydderurter, smagsstoffer, osv.
ACTIFRY ESSENTIAL tager sig af resten.

Kun 3 %* fedtstof - én skefuld olie er nok!

Med én skefuld olie, som du selv vælger, kan du lave 1 kg rigtige pomfritter. Takket være den medfølgende måleske, er du sikret en korrekt dosering.
** 1 kg friske pomfritter med en tykkelse på 10 x 10 mm, vægtreduktion på 55% med 1,4 cl olie.*

Lav ikke blot pomfritter!

ACTIFRY ESSENTIAL gør det muligt at tilberede mange forskellige retter.

- Udover pomfritter og "potatoes", kan du variere dine måltider med sprøde, friturestegte grøntsager, møre og saftige kødstykker, sprødstegte rejer, frugt osv.
- ACTIFRY ESSENTIAL er også rigtig god til tilberedning af frostvarer, som er gode alternativer til friske råvarer. De er praktiske, og de bevarer de ernæringsmæssige egenskaber, samt den gode smag af fødevarerne.

Find endnu flere opskrifter på vores website: www.tefal.dk
og på mobilapplikationen "Min ActiFry" (gratis download).

Vigtige anbefalinger

Stegning

- Brug aldrig apparatet uden den udtagelige skål.
- Overhold de anbefalede mængder og overfyld ikke skålen.
- Se sikkerhedsanvisningerne.

Beskrivelse

1. Lågets gribeområde
2. Låg (i henhold til modellen)
3. Måleske
4. Knap til låsning/oplåsning af omrøringsbladet (lysegrå)
5. Maks. påfyldningsniveau (for flydende opskrifter)
6. Udtageligt omrøringsblad
7. Udtagelig skål
8. Metalhåndtag til skålen
9. Base
10. Udtageligt filter
11. Varmeelement
12. Tænd/sluk-knap (I = Tænd, O = Sluk)
13. Spaltelukning

Hurtig tilberedning

Før første brug

- Åbn låget **- fig.1.**
- Fjern polystyrenlaget og måleskeen.
- Tag forsigtigt skålen ud ved hjælp af håndtagene i hver side **- fig.2.**
- Tag bladet ud ved at trykke på oplåsningsknappen **- fig.3 - 4a.**
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen **- fig.5**, eller rengøres med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt alle delene, inden de sættes på plads igen.
- Anbring bladet, til der høres et KLIK **- fig.4b.**
- Ved den første brug kan apparatet afgive en ikke-skadelig lugt. Dette fænomen, som ikke har nogen indflydelse på brugen af apparatet, forsvinder hurtigt.

Fjern alle klistermærker og emballageelementer. Nedsænk aldrig apparatet i vand.
Undgå enhver kontakt med varmeelementet, når du tager skålen ud - fig.12.
For god start af apparatet, anbefales det først at lade det koge i mindst 30 minutter med 1/2 liter vand. Allerede fra den anden brug, vil Actifry give dig fuld tilfredshed.

Tilberedning af madvarer

Det maksimale niveau, angivet på det aftagelige blad, må aldrig overstiges ved tilberedelse af flydende opskrifter – fig.7.
Efterlad ikke måleskeen i skålen.

- Læg fødevarerne i skålen og overhold mængderne, som er angivet i skemaet for tilberedningstider (s. 74 og i opskrifterne).
- Tilsæt fedtstof **- fig. 8** (se skemaet for tilberedningstider s. 74).
- Luk låget **- fig.9**.

Let tilberedning

Start stegningen

- Tryk på Tænd/Sluk-knappen (I/O), hvorefter stegningen begynder, takket være varmluftscirkulationen i apparatet **- fig.10a**.

Når du åbner låget, standser apparatet automatisk.

DA

Tag fødevarerne ud

Rør ikke ved låget uden for det dertil beregnede gribeområde, for at undgå enhver risiko for forbrænding. Brug grydelapper, når du tager skålen ud af basen. Rør heller ikke ved varmeelementet. Lad det køle af i 30 minutter.
Undgå enhver kontakt med varmeelementet, når du tager skålen ud - fig.12.

- Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på Start/Stop (I/O) **- fig.10b**, og åbne låget **- fig.11**. Ved visse typer af tilberedning kan der slippe damp ud, når låget åbnes. Vær forsigtig, når du åbner det.
- Brug grydelapper og tag skålen ud af apparatets base ved hjælp af metalhåndtagene **- fig.12** og server straks.

Stegetider

De angivne tilberedningstider er kun vejledende og de kan variere alt efter, om fødevarerne er helt friske, deres størrelse, hvordan de smager og den elektriske spænding. Mængden af den angivne olie kan øges alt efter smag og behov. Hvis du gerne vil have, at dine pommes frites er endnu sprødere, kan du prøve at tilberede dem nogle ekstra minutter.

Kartofler

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Pommes frites med standardstørrelse 10 mm x 10 mm	Rå	1000 g	1 skefuld olie	40 - 45 min
	Rå	500 g	1/2 skefuld olie	28 - 30 min
	Frosne	750 g	uden	30 - 32 min
Potatoes	Frosne	750 g	uden	14 - 16 min

Andre grøntsager

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Courgetter	Rå i skiver	750 g	1 skefuld olie + 150 ml koldt vand	25 - 35 min
Peberfrugter	Rå i skiver	650 g	1 skefuld olie + 150 ml koldt vand	20 - 25 min

Kød - Fjerkræ

Hvis du ønsker ekstra smag til kødet, kan du blande krydderier i olien (paprika, karry, basilikum, oregano, kommen, timian osv.).

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Kyllingenuggets	Rå	750 g	uden	18 - 20 min
Kyllingedrumsticks	Rå	4 - 6	uden	30 - 32 min
Kyllingebryst	Rå	6 små stykker kyllingebryst (ca. 750 g)	uden	10 - 15 min
Svinekoteletter	Rå	2 - 4	1 skefuld olie	15 - 18 min
Pølser	Rå	4 - 8	uden	10 - 12 min

Fisk – Skaldyr

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Calamari fritti (stegt blæksprutte)	Frosne	300 g	uden	12 - 14 min
Rejer	Kogt	400 g	uden	10 - 12 min

Desserter

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Bananer	I skiver	500 g (5 bananer)	1 skefuld olie + 1 skefuld brun sukker	4 - 6 min
Æbler	Halveret	3	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	10 - 12 min

Frosne madvarer

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Ratatouille	Frosne	750 g	uden	20 - 25 min
Pyt i pande	Frosne	750 g	uden	20 - 25 min
Chili con carne	Frosne	750 g	uden	12 - 15 min

Nem rengøring

Rengøring af apparatet

- Lad det køle helt af inden rengøring.
- Åbn låget **- fig.1.**
- Tag det udtagelige filter ud og rengør det.
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen **- fig.5**, eller de kan rengøres med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør selve apparatet med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt alle delene, inden de sættes på plads igen.
- Apparatet er udstyret med en udtagelig skål. Denne kan skifte farve og blive mørkere og ridset efter længere tids brug. Dette er helt normalt.
- Vi garanterer, at skålen er I OVERENSSTEMMELSE MED LOVGIVNINGEN angående materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Sørg for, aldrig at indføre redskaber i åbningen til lukning af låget **- fig.4.**
- Pas på, at der ikke kommer væske i åbningen til lukning af låget under rengøringen **- fig.6.**

Nedsænk aldrig apparatet i vand.
Brug aldrig ætsende eller slibende rengøringsmidler.

Det udtagelige filter skal rengøres jævnligt det skal korrekt på plads igen.

Brug ingen former for metalliske redskaber, for at bevare skålens egenskaber så længe som muligt.

DA

Her kommer nogle tips, hvis der skulle opstå problemer

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet rigtigt.
	Du har endnu ikke trykket på TÆND/SLUK-knappen (I/O).	Tryk på TÆND/SLUK-knappen (I/O).
	Du har trykket på TÆND/SLUK-knappen (I/O), men apparatet vil ikke fungere.	Luk låget og kontroller, at det er korrekt anbragt.
	Motoren kører, men apparatet opvarmes ikke.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.
	Paletten roterer ikke korrekt.	Kontrollér, at den sidder rigtigt. I modsat fald bør du tage apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Bladet sidder ikke fast.	Paletten er ikke låst.	For at klikke bladet korrekt på plads ,skal du anbringe det i midten af skålen og trykke det ned.
Maden tilberedes ikke jævnt.	Du har ikke brugt paletten.	Sæt den på plads.
	Maden er ikke skåret ens.	Skær al maden i lige store dele.
	Dine pommes frites er ikke skåret ens.	Skær alle dine pommes frites i samme størrelse.
	Paletten sidder rigtigt, men vil ikke rotere.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.
Dine pommes frites er ikke sprøde nok.	Du bruger ikke specielle pommes frites-kartofler.	Vælg særlige pommes frites-kartofler.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask kartoflerne, lad vandet løbe af, og tør dem godt inden tilberedningen.
	Dine pommes frites er for tykke.	Skær dem tyndere.
	Der er ikke nok olie.	Brug mere olie (se “Tilberedningstabel”).
	Filtret er stoppet.	Rengør filtret.
Dine pommes frites sprænger under tilberedningen.	Du har brugt nye kartofler.	Reducér mængden af kartofler til 750 g og tilpas stegetiden derefter.
Maden bliver liggende på kanten af skålen.	Der er for mange madvarer i kurven.	Hold dig til de mængder, som står angivet i tilberedningstabellen.
Væske fra madvarerne er løbet ned i apparatets base.	Det maksimale niveau er blevet overskredet.	Fjern væsken fra apparatet og sørg for, at overholde det maksimale niveau på bladet. Bring apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis problemet vedvarer.
Apparatet laver unormalt meget støj.	Du har mistanke om, at apparatets motorer ikke fungerer ordentligt.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.

Opskrifter

Rigtige pommes frites

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 15 min • KOGETID 40 min

1 kg kartofler (skrællede og skyllede)
1 [ske] olie, salt

1 Skær kartoflerne i stave efter behag: Størrelse 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skyl fritterne i rigeligt vand. Lad dem dryppe af og tør dem omhyggeligt.
2 Anbring fritterne i ActiFry®. Hæld olien jævnt over fritterne.
3 Lad dem koge i 40 til 45 min. alt efter tykkelsen.

Kalkunfilet med 3 slags peberfrugt

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 15 min • KOGETID 25 min

600 g kalkunfilet i strimler (1 cm x 3 cm)
3 peberfrugter befriet for kernerne (1 rød, 1 grøn, 1 gul)
1 løg skåret i skiver
2 fed hakkede hvidløg
2 [ske] olivenolie
½ glas hvid portvin
½ [ske] cider-vinaigre
1 dl vand
salt, peber

1 Skær peberfrugterne i 2 cm brede strimler.Læg dem i ActiFry® sammen med løgene, tilføj olivenolien og lad det stege i 10 til 15 min.
2 Tilføj hvidløget og steg videre i 5 min. Smag til.
3 Tilføj kalkunstrimlerne til grøntsagerne sammen med hvid portvin, vand og cider-vinaigre, og lad det stege i 10 til 15 min.

Kæmperejer à la provençale

DA

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 20 min • KOGETID 12 min

800 g kæmperejer
1 løg skåret i skiver
5 fed hakkede hvidløg
½ bundt hakket persille
3 [ske] olivenolie
1 citron
salt, peber

1 Skyl kæmperejerne i koldt vand og tør dem af. Læg kæmperejerne i et fad og dæk dem med hvidløg, løg, persille og olie. Lad dem marinere i 15 min.
2 Steg kæmperejerne sammen med marinaden i 12 til 15 min.Når kæmperejerne har fået en flot orange farve, skal de krydes med salt og peber.
3 Server dem med citronbåde.

Sauterede grøntsager på middelhavsfacon

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 10 min • KOGETID 25 min

1 squash (200 g)
150 g friske champignon
1 aubergine
1 rød peberfrugt
1 grøn peberfrugt
1 dl hvidvin
2 hvidløg
persille (et par stilke)
2 olivenolie, salt, peber

1 Skær squash og aubergine i terninger. Skær champignon i skiver. Skær peberfrugterne i fine strimler.
2 Læg aubergine, squash, peberfrugter og champignon i ActiFry®. Hæld olien over og lad det stege i 15 min.
3 Pres hvidløget og hak persillen. Tilføj begge dele sammen med hvidvinen. Smag til med salt og peber og lad det stege 10 til 15 min. længere.

Minipandekager med banan

TIL 4 PERSONER
TILBEREDELSE 30 min • KOGETID 10 min

4 bananer, ikke for modne
20 g rå kakao
8 plader filodej
1 æg

sauce:
50 g chokolade 70 %
3 cl mælk

1 Skær bananer i skiver med en tykkelse på 1 cm. Skær pladerne af filodej i 4 stykker.
2 Placer en knivspids rå kakao i midten af dejstykket. Læg en skive banan ovenpå. Lav en pakke ved at folde 2 sider over for hinanden sammen og derpå de to andre sider, og pensl med det sammenpiskede æg. Anbring pandekagerne i ActiFry® og lad dem stege i 10 min.
3 Imens varmes mælken. Hæld den over chokoladen og bland, for at lave en jævn sauce. Du kan erstatte bananerne med kiwifrugt, pærer, ananas, jordbær, osv.

DA

Tefal

Näringsriktig smakrik kost

Unika lösningar

Tefal investerar i forskning och utveckling för att ta fram utrustning med unika näringsmässiga prestanda, bekräftade genom vetenskapliga studier.

Välkommen till ACTIFRY ESSENTIAL universum!

Gör gourmetfrites på eget sätt

Dina pommes frites blir knapriga och saftiga tack vare patenterad teknik: ett omrörningsblad som finfördelar oljan och pulserande varmluft. Välj dina ingredienser, din favoritolja, kryddning, kanske färska kryddor ...
ACTIFRY ESSENTIAL tar hand om resten.

Bara 3 %* fett: 1 sked olja räcker!

Med bara en sked olja kan du göra 1 kg riktiga pommes frites. Tack vare den graderade skeden som medföljer apparaten tar du precis rätt mängd.

** 1 kg färska pommes frites, 10x10 mm, tillagning med 55 % viktförlust med 1,4 cl olja.*

Pommes frites och mycket mer!

Med ACTIFRY ESSENTIAL kan du laga en mängd olika recept.

- Förutom pommes frites och potatis kan du variera den dagliga kosten med krispiga grönsaker, mört och smakrikt kött i skivor, perfekt kokta skaldjur, frukt m.m. ...
- ACTIFRY ESSENTIAL kan också med fördel användas för att tillaga frysta råvaror som ett alternativ till färskvaror. Frysta alternativ är praktiska och frysprocessen bevarar både näringsvärdet och smakkvaliteten hos olika livsmedel.

Fler recept finner du på vår app "My ActiFry" (kostnadsfri).

Viktiga rekommendationer

Tillagning

- Kör aldrig apparaten utan den löstagbara insatsen.
- Överbelasta inte insatsen, följ rekommenderad mängd.
- Följ rekommendationerna i bruksanvisningen.

Beskrivning

1. Greppzon på locket
2. Lock (beroende på modell)
3. Doseringssked
4. Knapp för låsning/upplåsning av omrörningsbladet (ljusgrå)
5. Maximal fyllnadsnivå (för recept med mycket vätska)
6. Löstagbart omrörningsblad
7. Löstagbar insats
8. Insatsens metallhandtag
9. Bas
10. Löstagbart filter
11. Värmeenhet
12. Av-/påknapp (I = på, O = av)
13. Stängningsspår

Snabb tillagning

Innan du använder apparaten första gången

- Lyft av locket **– fig.1.**
- Ta ur polystyrenskydd och doseringsskeden.
- Ta ur insatsen försiktigt med hjälp av handtagen på var sida **– fig.2.**
- Ta ur omrörningsbladet genom att trycka på knappen för upplåsning **- fig.3 - 4a.**
- Alla löstagbara delar går att diska i maskin **- fig.5** eller går att rengöra med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Rengör apparatens bas med en fuktig svamp och handdiskmedel.
- Torka noga innan du sätter tillbaka allt på plats.
- Sätt tillbaka omrörningsbladet tills du hör ett "KLICK" **- fig.4b.**
- Under den här första användningen kan lite lukt avges, den är inte skadlig. Den påverkar inte användningen av apparaten och försvinner snabbt.

Ta bort alla klisterlappar och förpackningsmaterial.
Håll aldrig apparaten under vatten.
Undvik kontakt med värmeenheten när du tar ur insatsen - fig.12.
För en bra start med apparaten rekommenderar vi att du använder apparaten en första gång i minst 30 minuter med 0,5 l vatten. Från andra användningstillfället kommer ActiFry fungera optimalt.

Förbereda råvarorna

För recept med mycket vätska måste du tänka på att inte överskrida maxnivån som anges på omrörningsbladet - fig.7.
Kom ihåg att ta upp doseringsskeden från insatsen.

- Lägg ingredienserna i insatsen och följ den rekommenderade mängd som anges i tabellen över tillagningstid på sidan 82 och i recepten.
- Tillsätt fett **- fig.8** (se tillagningstabellen på sidan 82).
- Stäng locket **- fig.9.**

Lätt tillagning

Börja laga

- När du trycker på knappen av/på (I/O) startar tillagningen tack vare att den heta luften cirkulerar inuti apparaten **- fig.10a.**

När du öppnar locket stoppas tillagningen automatiskt.

Ta upp maten

SV

Undvik att bränna dig genom att bara hålla i locket i den del som är avsedd för det, och använd grytvantar för att ta upp insatsen ur apparaten. Rör inte heller värmeenheten.
Låt svalna i 30 minuter.
Undvik kontakt med värmeenheten när du tar ur insatsen - fig.12.

- När tillagningen är klar trycker du på knappen av/på (I/O) **- fig.10b** och öppnar locket **- fig.11**. Vid vissa typer av tillagning släpper apparaten ut ånga när du lyfter på locket. Var försiktig när du lyfter på locket.
- Använd grytvantar och ta upp insatsen ur apparaten med hjälp av metallhandtagen **- fig.12** och servera direkt.

Tillagningstid

Tillagningstiderna är ungefärliga, de kan variera beroende på ingredienserna storlek, hur de smakar, om de är i säsong och vilken nätspänning som används. Mängden olja som anges kan ökas beroende på tycke och smak samt behov. Om du vill ha ännu mer spröda pommes frites kan du pröva att laga dem några minuter extra.

Potatis

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Pommes frites i standardstorlek 10 mmx10 mm	Färska	1000 g	1 sked olja	40 - 45 min
	Färska	500 g	1/2 sked olja	28 - 30 min
	Frysta	750 g	utan	30 - 32 min
Potatis	Frysta	750 g	utan	14 - 16 min

Andra grönsaker

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Squash	Färsk i skivor	750 g	1 sked olja + 15 cl kallt vatten	25 - 35 min
Paprika	Färsk i skivor	650 g	1 sked olja + 15 cl kallt vatten	20 - 25 min

Kött – Fågel

Om du vill ha extra smak på köttet kan du blanda olika kryddor i oljan (paprika, curry, basilika, oregano, kummin, timjan, lagerblad …).

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Chicken nuggets	Färska	750 g	utan	18 - 20 min
Kycklinglår	Färska	4 - 6	utan	30 - 32 min
Kycklingbröst	Färska	6 små kycklingbröst (ca 750 g)	utan	10 - 15 min
Fläskkotlett	Färska	2 - 4	1 sked olja	15 - 18 min
Korv	Färska	4 - 8	utan	10 - 12 min

Fisk – Skaldjur

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Friterade calamares	Frysta	300 g	utan	12 - 14 min
Räkor	Kokta	400 g	utan	10 - 12 min

Desserter

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Bananer	I skivor	500 g (5 bananer)	1 sked olja + 1 matsked råsocker	4 - 6 min
Äpplen	Halverade	3	1 sked olja + 2 matskedar socker	10 - 12 min

Frysta rätter

	Sort	Mängd	Olja	Tillagningstid
Ratatouille	Fryst	750 g	utan	20 - 25 min
Pytt i panna med ost	Fryst	750 g	utan	20 - 25 min
Chili con Carne	Fryst	750 g	utan	12 - 15 min

Enkel rengöring

Göra ren apparaten

- Se till att apparaten har svalnat helt innan du börjar göra ren den.
- Lyft locket **– fig.1.**
- Ta ur det löstagbara filtret och gör rent det.
- Alla löstagbara delar går att diska i maskin **- fig.5** eller går att rengöra med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Rengör apparatens bas med en fuktig svamp och handdiskmedel.
- Torka noga innan du sätter tillbaka allt på plats.
- Apparaten är försedd med en löstagbar insats: missfärgning eller repor som kan uppstå efter långvarig användning innebär inte några problem för fortsatt användning.
- Vi garanterar att insatsen UPPFYLLER KRAVEN på material som kommer i kontakt med livsmedel.
- För inte ner köksredskap i lockets låsspringa **- fig.6.**
- När du gör ren apparaten måste du se till att det inte rinner ner någon vätska i lockets låsspringa **- fig.6.**

Doppa aldrig apparaten i vatten.
Använd inte rengöringsprodukter som fräter eller repar.

Det löstagbara filtret måste rengöras regelbundet och sättas tillbaka ordentligt.

Använd inte metallredskap om du vill bevara kvaliteten på insatsen.

Några råd om det skulle uppstå problem...

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
	Du har inte tryckt på knappen Av-/påknapp (I/O).	Tryck på Av-/påknapp (I/O).
	Du har tryckt på Av-/påknapp (I/O) men apparaten fungerar inte.	Stäng locket och kontrollera att det sitter på ordentligt.
	Motorn går, men apparaten värms inte upp.	Ta med apparaten till ett godkänt servicecenter.
	Omröraren roterar inte korrekt.	Kontrollera att den sitter på plats korrekt och ta annars med apparaten till ett godkänt servicecenter.
Omrörningsbladet sitter inte fast.	Omröraren är inte låst.	Sätt omrörningsbladet i mitten av insatsen och tryck sedan till när du vill sätta tillbaka det.
Maten tillagas inte jämnt.	Omröraren har inte använts.	Montera omröraren.
	Maten är inte skuren på samma vis.	Skär maten i jämnstora delar.
	Pommes fritesen är inte skurna på samma sätt.	Skär all pommes frites i samma storlek.
	Omröraren är i rätt läge med snurrar inte.	Ta med apparaten till ett godkänt servicecenter.
Pommes fritesen är inte tillräckligt spröda.	Du använder inte potatis avsedd för pommes frites.	Välj specialpotatis för pommes frites.
	Potatisen har inte sköljts eller torkats tillräckligt noga.	Skölj, häll av och torka potatisen noga före tillagning.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär tunnare bitar.
	Du använder inte tillräckligt med olja.	Öka mängden olja (se "Tillagningstabell").
	Filtret är blockerat.	Rengör filtret.
Pommes fritesen spricker när de tillagas.	Du har använt färskpotatis.	Minska mängden potatis till 750 g och anpassa tillagningstiden.
Maten fastnar på kanten.	Insatsen är överbelastad.	Följ mängden som anges i tillagningstabellen.
Det har runnit vätska från maten ner i apparatens bas.	Maxnivån har överskridits.	Töm vätska ur apparaten tills det inte finns mer än vad maxnivån på omrörningsbladet visar. Ta med apparaten till ett godkänt servicecenter om problemet kvarstår.
Apparaten låter onormalt mycket.	Du misstänker att apparatens motor inte fungerar korrekt.	Ta med apparaten till ett godkänt servicecenter.

Recept

Riktiga pommes frites

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 15 min • TILLAGNING 40 min

1 kg potatis (skalade, sköljda),
1 olja, salt

1 Skär potatisen i stavar som du vill ha dem: skurna 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skölj pommes fritesen i rikligt med vatten, låt dem rinna av och torka dem noga.
2 Lägg pommes fritesen i din ActiFry®. Häll oljan jämnt över pommes fritesen.
3 Tillaga i 40–45 min beroende på hur tjocka de är.

Kalkonfilé med 3 sorters paprika

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 15 min • TILLAGNING 25 min

600 g vitt kalkonkött i strimlor (1 cm x 3 cm)
3 urkärnade paprikor (1 röd, 1 grön, 1 gul)
1 tunt skivad lök
2 hackade vitlöksklyftor
2 olivolja
½ glas vitt portvin
½ cidervinäger
1 dl vatten
salt, peppar

1 Skär paprikorna i romber med sidor på 2 cm. Lägg dem i din ActiFry® tillsammans med lök, tillsätt olivolja och tillaga i 10–15 min.
2 Tillsätt vitlöken, fortsätt tillaga i 5 min. Krydda.
3 Tillsätt kalkonstrimlorna, portvin, vatten, cidervinäger och tillaga i 10–15 min.

Jätteräkor provençales

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 20 min • TILLAGNING 12 min

800 g jätteräkor
1 tunt skivad lök
5 hackade vitlöksklyftor
½ knippa hackad persilja
3 olivolja
1 citron
salt, peppar

1 Skölj jätteräkorna i kallt vatten och torka av dem. Lägg dem på ett fat och täck dem med vitlök, lök, persilja och olja. Låt marinera i 15 min.
2 Tillaga dem med marinaden i 12–15 min. Salta och peppra när jätteräkorna får en vacker orange färg.
3 Servera med citronklyftor.

SV

Medelhavssauté på grönsaker

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 10 min • TILLAGNING 25 min

1 squash (200 g)
150 färska champinjoner
1 aubergine
1 röd paprika
1 grön paprika
1 dl vitt vin
2 vitlöksklyftor
persilja (några stjälkar)
2 olivolja
salt, peppar

1 Skär squash och aubergine i kuber. Skiva champinjonerna. Skär paprikorna i fina strimlor.
2 Lägg aubergine, squash, paprika och champinjoner i din ActiFry®. Häll i oljan och tillaga i 15 min.
3 Stöt vitlök och persilja i mortel. Tillsätt dem tillsammans med vitvinet. Krydda och fortsätt tillagningen i 10–15 min.

Minipaket med banan

4 PORTIONER
FÖRBEREDELSE 30 min • TILLAGNING 10 min

4 bananer
inte för mogna
20 g kakaokross
8 filoblad
1 ägg

Sås:
50 g choklad 70 %
30 ml mjölk

1 Skala bananerna och skiva dem i 1 cm tjocka skivor. Skär filobladen i fyra delar.
2 Lägg en nypa kakaokross i mitten på bladet. Lägg en skiva banan ovanpå. Förslut paketet genom att vika två motsatta sidor över varann, därefter de återstående motsatta sidorna och pensla paketet med det uppvispade ägget. Lägg paketen i din ActiFry® och tillaga i 10 min.
3 Värm under tiden mjölken. Häll den på chokladen och mixa för att få såsen slät. Det går att byta ut bananer mot kiwi, päron, ananas, jordgubbar...

Tefal

Herkullista

Tarjoaa ainutlaatuisia ratkaisuja

Tefal sijoittaa varoja tutkimukseen luodakseen laitteita, joiden ravitsemusominaisuudet ovat ainutlaatuisia ja jotka on tarkastettu tieteellisissä tutkimuksissa.

Tervetuloa ACTIFRY ESSENTIAL maailmaan!

Tee oikeita ranskanperunoita omaan tapaasi

Ranskanperunat ovat rapeita ja mehukkaita patentoidun teknologian ansiosta: sekoituslasta jakaa öljyn ja impulsseina saapuvan ilman varovasti. Valitse aineksesi, öljysi, mausteesi, yrttisi, aromiaineesi... ACTIFRY ESSENTIAL hoitaa loput.

Vain 3 %* rasvaa: 1 lusikka öljyä riittää!

Yhdellä lusikalla valitsemaasi öljyä voit valmistaa 1 kg oikeita ranskanperunoita. Asteikolla varustettu lusikka toimitetaan laitteen kanssa, käytä vain välttämätön määrä.

** 1 kg tuoreita ranskanperunoita, poikkileikkaus 10x10 mm, valmistuksessa -55% vähemmän painonmenetystä 1,4 cl :lla öljyä.*

Ranskanperunoita ja paljon muuta!

ACTIFRY ESSENTIAL avulla voit valmistaa monia eri reseptejä.

- Ranskanperunoiden ja lohkoperunoiden lisäksi voit tuoda vaihtelua arkipäivääsi rapealla vihannespaistoksella, murealla ja maukkaalla suikalelihalla, rapeilla katkaravuilla, hedelmillä...
- ACTIFRY ESSENTIAL valmistaa yhtä hyvin myös pakasteita, jotka tarjoavat hyvän vaihtoehdon tuoretuotteille. Ne ovat käytännöllisiä, ne säilyttävät ruoan ravintoaineet ja maun.

Lisää reseptejä meidän Internet-sivuillamme: www.tefal.com
ja älypuhelinsovelluksessamme "Mon ActiFry" (ilmainen lataus).

Tärkeitä suosituksia

Valmistus

- Älä koskaan käytä laitetta ilman irrotettavaa astiaa.
- Älä täytä astiaa liikaa, noudata suositeltuja määriä.
- Katso oppaan turvaohjeita.

Kuvaus

1. Kannen tarttumisalue
2. Kansi (mallista riippuen)
3. Annoslusikka
4. Lavan lukitus/avauspainike (vaaleanharmaa)
5. Maksimitäyttötaso (nestemäisille resepteille)
6. Irrotettava sekoituslapa
7. Irrotettava astia
8. Astian metallikädensijat
9. Alusta
10. Irrotettava suodatin
11. Lämmityslohko
12. Käynnistys/sammutusvalitsin (I = käynnistys, O = sammutus)
13. Kiinnitysaukko

Nopea valmistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Nosta kansi **- fig.1.**
- Irrota polystyreenikiila ja annoslusikka.
- Käsittele astiaa varovasti käyttäen kädensijoja sen kummallakin puolella **- fig.2.**
- Ota lapa pois painamalla lukituksen avauspainiketta **- fig.3 - 4a.**
- Kaikki irrotettavat osat voi pestä astianpesukoneessa **- fig.5** tai ne voi puhdistaa pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolella ennen paikoilleen laittamista.
- Laita lapa paikoilleen, kunnes se naksahtaa **- fig.4b.**
- Ensimmäisellä käyttökerralla siitä voi lähteä hajua, joka on vaaratonta. Tämä laitteen käyttöön liittyvä ilmiö häviää pian.

Irrota kaikki tarrat ja pakkauselementit. Älä koskaan laita laitetta veden alle.
Kun otat astian pois, älä koske lämmityslohkoon - fig.12.
Jotta laitteen käyttöönotto onnistuisi, me kehotamme käyttämään ensimmäiseen valmistukseen ainakin 30 minuuttia ja 1/2 litraa vettä.. Toisesta valmistuskerrasta lähtien ActiFry antaa täyden käyttötyytyväisyyden.

Valmista elintarvikkeet

Kun valmistat nestemäisiä reseptejä, älä koskaan ylitä lavalle merkittyä maksimitasoa - fig.7. Älä koskaan jätä annoslusikkaa astiaan.

- Laita ruoka-aineet astiaan ja noudata määriä, jotka on ilmoitettu valmistusaikataulukossa, s. 90 ja reseptissä.
- Lisää rasvaa **- fig.8** (katso valmistustaulukkoa s. 90).
- Sulje kansi **- fig.9.**

Kevyt valmistus

Käynnistä valmistus

- Paina käynnistys/sammutusvalitsinta (I/O), valmistus alkaa kuuman ilman kiertäessä valmistustilassa **- fig.10a**.

Kun avaat kannen, laite pysähtyy automaattisesti.

Poista ruoka-aineet

Jotta vältät palovamman vaaran, älä koske kanteen muilla kuin tarttumista varten varatuilla alueilla ja käytä suojakäsineitä ottaessasi astian pois alustalta. Älä myöskään koske lämmityslohkoon. Anna jäähtyä 30 minuuttia.
Kun otat astian pois, älä koske lämmityslohkoon - fig.12

- Kun valmistus on loppu, paina käynnistys/sammutusvalitsinta (I/O) **- fig.10b** ja avaa kansi **- fig.11.** Joissain valmistustavoissa voi vapautua höyryä, kun kantta nostetaan. Ota se pois varovasti.
- Ota keittokäsineet ja poista astian laitteen alustalta metallikädensijojen avulla **- fig.12** ja tarjoile viipymättä.

FI

Valmistusaika

Paistoajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat ainesten kauden, koon, maun ja mieltymysten sekä käyttöjännitteen mukaan. Mainittua öljyn määrää voidaan lisätä mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskalaisista erityisen rapeita, lisää keittoaikaa muutamalla minuutilla.

Perunat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Normaalikokoiset ranskalaiset 10 mm x 10 mm	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 45 min
	Tuoreet	500 g	1/2 lusikallinen öljyä	28 - 30 min
	Pakastetut	750 g	ei mitään	30 - 32 min
Perunat	Pakastetut	750 g	ei mitään	14 - 16 min

Muut vihannekset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kesäkurpitsat	Tuoreet viipaleina	750 g	1 lusikallinen öljyä + 150 ml kylmää vettä	25 - 35 min
Paprikat	Tuoreet viipaleina	650 g	1 lusikallinen öljyä + 150 ml kylmää vettä	20 - 25 min

Liha ja kana

Jotta lihaan saataisiin makua, öljyyn kannattaa lisätä mausteita (paprikaa, currya, basilikaa, oreganoa, kuminaa, timjamia, laakerinlehteä jne.)

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kananugetit	Tuore	750 g	ei mitään	18 - 20 min
Pienet kanakoivet	Tuore	4 - 6	ei mitään	30 - 32 min
Kananfilee	Tuore	6 pientä kananfileetä (noin 750 g)	ei mitään	10 - 15 min
Porsaankyljykset	Tuoreet	2 - 4	1 lusikallinen öljyä	15 - 18 min
Makkarat	Tuoreet	4 - 8	ei mitään	10 - 12 min

Kala ja äyriäiset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Friteeratut mustekalat	Pakastetut	300 g	ei mitään	12 - 14 min
Katkaravut	Kypsät	400 g	ei mitään	10 - 12 min

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Banaanit	viipaleina	500 g (5 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen fariinisokeria	4 - 6 min
Omenat	puolikkaina	3	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	10 - 12 min

Pakasteet

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Ratatouille	Pakastetut	750 g	ei mitään	20 - 25 min
Savoijinpannu	Pakastetut	750 g	ei mitään	20 - 25 min
Chili con Carne	Pakastetut	750 g	ei mitään	12 - 15 min

Helppo puhdistaa

Laitteen puhdistus

- Anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Nosta kansi **- fig.1.**
- Poista irrotettava suodatin ja puhdista se.
- Kaikki irrotettavat osat voi pestä astianpesukoneessa **- fig.5** tai ne voi puhdistaa pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolella ennen laittamista takaisin paikoilleen.
- Laite on varustettu irrotettavalla astialla: siihen ilmestyvät ruskeat läikät ja juovat pitkän käytön jälkeen eivät ole haitallisia.
- Me takaamme, että astia VASTAA VAATIMUKSIA, jotka koskevat elintarvikekontaktissa olevia materiaaleja.
- Älä laita työvälineitä sisään kannen aukon kautta **- fig.6.**
- Kun puhdistat laitetta, älä laita nestettä kannen aukkoon **- fig.6.**

Älä koskaan upota laitetta veteen.
Älä käytä hankaavia tuotteita.

Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti ja laitettava takaisin paikoilleen.

Jotta astia pysyy kunnossa pitkään, on vältettävä metallisten työvälineiden käyttöä.

FI

Jos laite ei toimi kunnolla…

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei toimi.	Laite ei ole kytketty kunnolla sähköverkkoon.	Tarkista, että laite on kytketty oikein sähköverkkoon.
	Et ole painanut vielä Käynnistys/sammutusvalitsin (I/O) -painiketta.	Paina Käynnistys/sammutusvalitsin (I/O) -virtakatkaisinta.
	Painoit Käynnistys/sammutusvalitsin (I/O) -painiketta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi ja tarkista, että se on kunnolla paikoillaan.
	Moottori on käynnissä, mutta laite ei lämpene.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
	Lasta ei pyöri kunnolla.	Tarkista, että se on oikein asetettu paikoilleen. Muussa tapauksessa vie laitteesi valtuutettuun huoltopalveluun.
Lapa ei pysy paikoillaan.	Lasta ei ole kiinni laitteessa.	Lavan laittamiseksi takaisin paikoilleen se on laitettava astian keskelle ja sitä on painettava.
Lopputulos ei ole tasalaatuista.	Et käyttänyt lastaa.	Laita se paikoilleen.
	Ruokaa ei ole paloiteltu tasaisesti.	Paloittele ruoka samankokoisiksi paloiksi.
	Ranskalaisia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Paloittele ranskalaiset samankokoisiksi.
	Lasta on oikeassa asennossa mutta se ei pyöri.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.	Valitse ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi huolellisesti.	Pese, valuta ja kuivaa perunat huolellisesti ennen keittämistä.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Paloittele ne ohuemmiksi.
	Öljyä ei ole riittävästi.	Lisää öljyn määrää (katso “Paistoaika”).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskalaiset ovat menneet rikki keittämisen aikana.	Olet käyttänyt uusia perunoita.	Vähennä perunoiden määrää 750 grammaan ja säädä paistoaika sopivaksi.
Ruoka jää keittoastian reunoille.	Astia on liian täynnä.	Noudata paistoaikataulukossa merkittyä määrää.
Paistonesteet ovat valuneet laitteen runkoon.	Maksimitaso on ylitetty.	Poista nestettä ja noudata lavalle merkittyä maksimitasoa. Jos ongelma ei katoa, vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Laitteesta kuuluu epätavallisen kova ääni.	Epäilet, että laitteen moottorit eivät toimi kunnolla.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.

Reseptit

Oikeat ranskalaiset

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 15 min • PAISTOAIKA 40 min

1 kg perunoita (kuoritut ja pestyt),
1 [lusikka] öljyä, suolaa

1 Leikkaa perunat haluamasi paksuisiksi tikuiksi: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm tai 13 x 13 mm. Huuhtele leikatut ranskalaiset perunat runsaalla vedellä, valuta ja kuivaa hyvin.
2 Kaada ranskalaiset ActiFry®-laitteeseen. Kaada öljy tasaisesti ranskalaisten päälle.
3 Paista 40 - 45 minuuttia riippuen ranskalaisten paksuudesta.

Kalkkunafilee 3 paprikalla

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 15 min • PAISTOAIKA 25 min

600 g suikaloitua kalkkunafileetä (1 cm x 3 cm kokoiset suikaleet)
3 siemenistään tyhjennettyä paprikaa (1 punainen, 1 vihreä, 1 keltainen)
1 viipaloitu sipuli
2 hienonnettua valkosipulin kynttä
2 [lusikka] oliiviöljyä
½ lasia kanalientä
½ [lusikka] etikkaa
100 ml vettä
suolaa, pippuria

1 Leikkaa paprikat 2 cm vinoneliöiksi. Laita ne ActiFry®-laitteeseen sipulin kanssa. Lisää oliiviöljy ja paista 10 minuuttia.
2 Lisää valkosipuli ja paista 5 minuuttia. Mausta.
3 Lisää vihanneksiin kalkkunafileiden suikaleet, kanaliemi, vesi, etikka ja paista 10 - 15 minuuttia.

Katkaravut à la provençale

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 20 min • PAISTOAIKA 12 min

800 g katkarapuja
1 viipaloitu sipuli
5 hienonnettua valkosipulin kynttä
½ hienonnettu persiljakimppu
3 [lusikka] oliiviöljyä
1 sitruuna
suolaa, pippuria

1 Käytä katkaravut kylmässä vedessä ja kuivaa ne. Peitä lautasella olevat katkaravut valkosipulilla, sipulilla, persiljalla ja öljyllä. Anna marinoitua 15 minuutin ajan.
2 Paista katkaravut ja marinadi 12 - 15 minuuttia. Kun katkaravut ovat kauniin oranssin värisiä, mausta suolalla ja pippurilla.
3 Tarjoile sitruunalohkojen kanssa.

FI

Paistetut Välimeren vihannekset

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 10 min • PAISTOAIKA 25 min

1 kesäkurpitsa (200 g)
150 g tuoreita herkkusieniä
1 munakoiso
1 punainen paprika
1 vihreä paprika
100 ml tomaattimehua
2 valkosipulin kynttä
persilja (muutama oksa)
2 oliiviöljyä
suolaa, pippuria

1 Leikkaa kesäkurpitsa ja munakoiso kuutioiksi. Viipaloi herkkusienet. Leikkaa paprikat ohuiksi suikaleiksi.
2 Laita paloiteltu munakoiso, kesäkurpitsa, paprikat ja herkkusienet ActiFry® -laitteeseen. Kaada öljy ja paista 15 minuuttia.
3 Survo valkosipuli ja persilja. Lisää ne joukkoon tomaattimehun kanssa. Mausta ja jatka paistamista 10 - 15 minuuttia.

Banaanipannukakut

4 HENGELLE
VALMISTUSAIKA 30 min • PAISTOAIKA 10 min

4 banaania (ei liian kypsää)
20 g kaakaopavun murusia
8 filotaikinalevyä
1 kananmuna

Kastike:
50 g suklaata (70 %)
3 cl maitoa

1 Leikkaa banaanit 1 cm paksuiksi siivuiksi. Leikkaa filolevyt neljään osaan.
2 Laita hyppysellinen kaakaopavun murusia filolevypalan keskelle. Aseta banaanisiivu murusten päälle. Sulje filolevypala kääntämällä kaksi vastakkaista sivua ja sen jälkeen toiset kaksi vastakkaista sivua yhteen. Voitele kananmunalla. Aseta pannukakut ActiFry®-laitteeseen ja paista 10 minuuttia.
3 Kun filolevyt paistuvat, lämmitä maito. Kaada lämmin maito suklaan päälle ja sekoita tasaiseksi kastikkeeksi. Voit korvata banaanit kiivillä, päärynöillä, ananaksella, mansikoilla…

FI

Tefal

"Næringsrik og lekker"-serien

Gir deg unike løsninger

Tefal investerer i forskning for å utvikle apparater med unike ernæringsmessige prestasjoner som er vitenskapelig anerkjente.

Velkommen til ACTIFRY ESSENTIAL-universet!

Lag ekte, velsmakende pommes frites på din egen måte

Pommes fritesene blir sprøe utenpå og myke inni takket være de patenterte teknikkene: Rørebladet som fordeler oljen forsiktig og den pulserende varmluften. Du velger ingrediensene - oljen, krydderne, urtene, aromastoffene osv. ACTIFRY ESSENTIAL tar seg av resten.

Bare 3 %* fettstoff: 1 skje olje er nok!

Med én skje olje etter eget valg, kan du lage 1 kg ekte pommes frites. Ved hjelp av doseringsskjeen som leveres med apparatet, kan du bruke akkurat nøyaktig mengde.

** 1 kg ferske pommes frites med et tverrsnitt på 10 x 10 mm., vektreduksjon på - 55 % ved steking i 14 ml olje.*

Pommes frites og enda mer!

Med ACTIFRY ESSENTIAL kan du tilberede et utall varierte retter.

- I tillegg til pommes frites og potetbåter, kan du skape variasjon i hverdagen med pannestekte sprø grønnsaker, møre og velsmakende stykker av kjøtt, sprøe reker, frukt osv.
- ACTIFRY ESSENTIAL er også velegnet til å tilberede frosne varer som kan være et godt alternativ til ferske produkter. De er praktiske og bevarer de ernæringsmessige kvalitetene og smaken.

Finn flere oppskrifter på nettsiden vår www.tefal.com
Du kan også bruke mobilappen "Min ActiFry" (gratis).

Viktige anbefalinger

Steking

- Ikke bruk apparatet uten det avtakbare fatet.
- Ikke overfyll fatet, overhold de anbefalte mengdene.
- Se sikkerhetshåndboken.

Beskrivelse

1. Gripetak på lokket
2. Lokk (avhengig av modell)
3. Doseringsskje
4. Knapp for å låse fast/løsne rørebladet (lysgrå farge)
5. Maksimalt påfyllingsnivå (for flytende oppskrifter)
6. Avtakbart røreblad
7. Avtakbart fat
8. Metallhåndtak til fatet
9. Base
10. Avtakbart filter
11. Varmeelement
12. Start-/stoppknapp (| = start, O = stopp)
13. Lukker sprekk

En rask tilberedning

Før første gangs bruk

- Åpne lokket **- fig.1.**
- Fjern isoporkilen og doseringsskjeen.
- Ta fatet forsiktig ut ved hjelp av håndtakene på hver side **- fig.2.**
- Fjern rørebladet ved å trykke på låseknappen **- fig.3 - 4a.**
- Alle avtakbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5** eller de kan rengjøres med en svamp som ikke er slipende og oppvaskmiddel.
- Rengjør basen av apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før alt settes tilbake på plass.
- Skru rørebladet til et "KLIKK" høres **- fig.4b.**
- Ved første gangs bruk kan det frigjøres en ufarlig lukt. Dette harmløse fenomenet forsvinner raskt ved bruk av apparatet.

Fjern alle klistremerker og alle deler av emballasjen. Aldri hold apparatet under vann.
Når fatet tas ut av maskinen, unngå at det kommer i kontakt med varmeelementet - fig.12.
For å komme godt i gang med bruken av apparatet, anbefaler vi at du bruker 1/2 liter vann og steker i minst 30 minutter... Fra andre steking vil Actifry gi deg full tilfredshet.

Klargjøre matvarene

For retter med væske må maksimumsgrensen som er markert på det avtakbare fatet, aldri overskrides - fig.7.
Ikke la doseringsskjeen bli i fatet.

- Plasser matvarene i fatet, og overhold mengdene i steketabellen på s. 98 og i oppskriftene.
- Tilsett fettstoff **- fig.8** (se steketabellen på s. 98).
- Lukk lokket **- fig.9.**

En lett steking

Påbegynne stekingen

- Trykk på start-/stoppknappen (|/O), stekingen begynner ved hjelp av sirkulerende varmluft i stekerommet **- fig.10a**.

Når du åpner lokket, stopper apparatet automatisk.

Ta ut matvarene

For å unngå enhver risiko for forbrenning, ikke rør lokket utenom gripetaket som er beregnet til dette, og bruk grytevotter for å ta fatet ut av basen. Du må heller ikke berøre varmeelementet.
La det kjøle seg ned i 30 minutter.
Når fatet tas ut av maskinen, unngå at det kommer i kontakt med varmeelementet - fig.12.

- Når stekingen er slutt, trykk på start-/stoppknappen (|/O) **- fig.10b** og åpne lokket **- fig.11**. Ved noen typer tilberedninger kan damp frigjøres når lokket åpnes. Åpne lokket med forsiktighet.
- Bruk grytevotter og ta fatet ut av apparatet ved hjelp av metallhåndtakene **- fig.12**, og server med det samme.

Steketidene

Steketidene er veiledende, de kan variere avhengig av modenhet, størrelsen, de forskjellige smakene og den elektriske spenningen som brukes. Angitt mengde olje kan økes etter smak og behov. Hvis du liker pommes fritesene dine mer sprø, prøv å steke dem i noen minutter ekstra.

Poteter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Vanlig pommes frites 10 mm x 10 mm	Fersk	1000 g	1 skje olje	40 - 45 min
	Fersk	500 g	1/2 skje olje	28 - 30 min
	Frossen	750 g	uten	30 - 32 min
Poteter	Frossen	750 g	uten	14 - 16 min

Andre grønnsaker

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	750 g	1 skje olje + 150 ml kaldt vann	25 - 35 min
Paprika	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje + 150 ml kaldt vann	20 - 25 min

Kjøtt - fjærkre

Hvis du ønsker å gi kjøttet litt ekstra smak, kan du blande krydder i oljen (paprika, karri, basilikum, oregano, spisskum, timian, laurbær osv.).

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Kylling nuggets	Fersk	750 g	uten	18 - 20 min
Kyllingvinger	Fersk	4 - 6	uten	30 - 32 min
Kylllingbryst	Fersk	6 små kyllingbryst (ca 750 g)	uten	10 - 15 min
Svinekoteletter	Fersk	2 - 4	1 skje olje	15 - 18 min
Pølser	Fersk	4 - 8	uten	10 - 12 min

Fisk - skalldyr

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Frityrstekt calamari	Frossen	300 g	uten	12 - 14 min
Reker	Kokt	400 g	uten	10 - 12 min

Desserter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Bananer	i skiver	500 g (5 bananer)	1 skje olje + 1 skje brunt sukker	4 - 6 min
Epler	delt i to	3	1 skje olje + 2 skjeer sukker	10 - 12 min

Frostvarer

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Ratatouille	Frossen	750 g	uten	20 - 25 min
Gratinerte poteter med ost, løk, bacon og vin (Mountain pan-fried potatoes)	Frossen	750 g	uten	20 - 25 min
Chili con Carne	Frossen	750 g	uten	12 - 15 min

Enkel rengjøring

Rengjøre apparatet

- La det avkjøles helt før rengjøring.
- Åpne lokket **- fig.1.**
- Trekk ut det avtakbare filteret og rengjør det.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5** eller de kan rengjøres med en svamp uten slipeeffekt og oppvaskmiddel.
- Rengjør hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før alt settes tilbake på plass.
- Apparatet er utstyrt med et avtakbart fat. Gulningen og stripene som kan dukke opp etter lang tids bruk, innebærer ikke noe problem.
- Vi garanterer at fatet er I OVERENSSTEMMELSE MED REGLENE som omhandler materialer i kontakt med matvarer.
- Aldri stikk redskaper inn i låsesprekken på lokket **- fig.6.**
- Pass på at væske ikke kommer ned i låsesprekken under rengjøring **- fig.6.**

Aldri senk apparatet ned i vann.
Ikke bruk sterke eller slipende vedlikeholdsprodukter.

Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig og settes tilbake på plass.

For å bevare fatets kvaliteter lengre, bør du ikke bruke noen form for metallredskaper.

Botón Noen få råd i tilfelle du får problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke korrekt koblet til.	Sjekk at apparatet er korrekt koblet til.
	Du har ikke trykket på Start-/stoppknapp (I/O) ennå .	Trykk på Start-/stoppknapp (I/O).
	Du har trykket på Start-/stoppknapp (I/O), men apparatet virker ikke.	Lukk lokket og kontroller at det er riktig plassert.
	Motoren går, men apparatet varmer ikke.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
	Rørepinnen roterer ikke slik den skal.	Kontroller at den er satt korrekt på plass. Hvis ikke det hjelper, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Rørebladet sitter ikke fast.	Rørepinnen er ikke låst.	For å sette bladet korrekt fast igjen, så sett bladet i midten av fatet og trykk på det.
Maten er ikke jevnt stekt.	Du har ikke brukt rørepinnen.	Sett den på plass.
	Maten er ikke likt oppskåret.	Skjær opp all maten i samme størrelse.
	Pommes fritesen er ikke likt oppskåret.	Skjær opp alle pommes fritesene i samme størrelse.
	Rørerpinnen er plassert riktig, men roterer ikke.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Du har ikke brukt poteter egnet for pommes frites.	Velg poteter egnet for pommes frites.
	Potetene er ikke tilstrekkelig vasket og tørket.	Vask, drypp av og tørk potetene grundig før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem opp tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Øk mengden olje (se "Steketabell").
	Filteret er blokkert.	Rengjør filteret.
Pommes fritesene sprekker under steking.	Du har brukt nypoteter.	Reduser mengden poteter til 750 g og tilpass steketiden.
Maten forblir på kanten av fatet.	Fatet er overfylt.	Hold deg til mengdene gitt i steketabellen.
Stekevæske lekker ut i bunnen av apparatet.	Maksimumsnivået er overskredet.	Ta væsken ut av apparatet, og kontroller at du overholder maksimumsnivået. Hvis problemet er vedvarende, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Apparatet lager unormalt mye støy.	Du mistenker at apparatets motorer ikke fungerer slik de skal.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.

Oppskrifter

Ekte pommes frites

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSER 15 min • STEKING 40 min

1 kg poteter (skrelt og vasket)
1 [spoon] olje, salt

1 Skjær opp potetene i strimler av ønsket størrelse: kutt 8 x 8 mm, 10 x 10 mm eller 13 x 13 mm. Skyll de oppkuttede pommes fritesene og tørk dem grundig.
2 Legg pommes fritesene i ActiFry®. Hell oljen jevnt over pommes fritesene.
3 La dem steke i 40 til 45 min avhengig av tykkelsen på pommes fritesene.

Kalkunfilet med 3 paprika

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 15 min • STEKING 25 min

600 g kalkunbryst i strimler (1 cm x 3 cm)
3 paprika uten frø (1 rød, 1 grønn og 1 gul)
1 løk i tynne skiver
2 hakkede hvitløksfedd
2 [spoon] olivenolje
½ kopp hønsebuljong
½ [spoon] eddik
1 dl vann
salt, pepper

1 Skjær opp paprikaen i terninger på 2 cm hver side. Legg dem i ActiFry® sammen med løken. Tilsett olivenoljen og stek dem i 10 min.
2 Tilsett hvitløken og stek i 5 min. Smak til med krydder.
3 Tilsett strimlene av kalkunbryst, buljongen, vannet og eddiken i grønnsakene og la det steke i 10 til 15 min.

Provencalske reker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 20 min • STEKING 12 min

800 g reker
1 løk i tynne skiver
5 hakkede hvitløksfedd
½ kvast hakket persille
3 [spoon] olivenolje
1 sitron
salt
pepper

1 Skyll rekene i kaldt vann og tørk dem. Legg rekene i en bolle og dekk dem med hvitløk, løk, persille og olje. La dem marinere i 15 min.
2 Stek rekene med marinaden i 12 til 15 min. Når rekene har fått en fin oransje farge, smak til med salt og pepper.
3 Serveres med sitronbåter.

Middelhavsinspirert gryterett med grønnsaker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 10 min • STEKING 25 min

1 squash (200 g)
150 g ferske sjampinjonger
1 aubergine
1 rød paprika
1 grønn paprika
1 dl tomatjuice
2 hvitløksfedd
persille (noen kvaster)
2 olivenolje, salt, pepper

1 Skjær opp squash og aubergine i terninger. Kutt opp sjampinjongene. Paprikaen kuttes i fine strimler.
2 Ha aubergine, squash, paprika og sjampinjong i ActiFry®. Hell oljen over og stek i 15 min.
3 Knus hvitløk og persille. Tilsett dem sammen med tomatjuicen. Smak til med krydder og deretter stek i 10 til 15 min.

Små bananpannekaker

FOR 4 PERSONER
FORBEREDELSE 30 min • STEKING 10 min

4 bananer som ikke er for myke
20 g kakao nibs
8 ark filodeig (fås i asiatiske matbutikker)
1 egg

Saus:
50 g sjokolade 70 %
30 ml melk

1 Kutt bananene i biter med en tykkelse på 1 cm. Skjær arkene med filodeig i 4.
2 Legg en klype med nibs på midten av arket. Legg på et stykke banan. Lukk ved å folde to og to kanter og avslutt med å pensle med pisket egg. Stek pannekakene i ActiFry® i 10 min.
3 I mellomtiden varmer du melken og hell den deretter over sjokoladen og rør for å blande sausen godt. Bananene kan erstattes med kiwi, pærer, ananas, jordbær, osv.





TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: .... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/تاريخ خريد

Product reference: .... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品型號 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع محصول/مرجع المنتج

Retailer name & address: .... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/ 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة وعنوانه/نام خرده فروش وآدرس

Distributor stamp: ..../ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 /소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/مهر خرده فرو

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ «Գրուպպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE **BELGIE** **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA **I HERCEGOVINA**	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**

HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	**1588-1588**

LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 2050 022**
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	**(603) 7710 8000**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**

SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com